USER MANUAL

Kookplaat
Hob
Table de cuisson
Kochfeld

ZGO76534



ZANUSSI

Inhoud

Wijzigingen voorbehouden.

Veiligheidsinformatie

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel en schade veroorzaakt door een foutieve installatie. Bewaar de instructies van het apparaat voor toekomstig gebruik.

Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

⚠ **Waarschuwing!** Gevaar voor verstikking, letsel of permanente invaliditeit.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan van een volwassene of van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Het apparaat is heet.
- Als het apparaat is uitgerust met een kinderbeveiliging, raden wij aan dit te activeren.
- Reiniging en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.

Algemene veiligheid

- Het apparaat en de toegankelijke onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. De verwarmingselementen niet aanraken.

- Bedien het apparaat niet met een externe timer of een apart afstandbedieningssysteem.
- Zonder toezicht koken op een kookplaat met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brandgevaar opleveren.
- Probeer brand nooit met water te blussen, maar schakel in plaats daarvan het apparaat uit en bedek de vlam, d.w.z. met een deksel of blusdeken.
- Bewaar geen voorwerpen op de kookplaten.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Metalen voorwerpen, zoals messen, vorken, lepels en deksels mogen niet op de kookplaat worden geplaatst, aangezien ze heet kunnen worden.
- Als de glaskeramische oppervlakte gebarsten is, schakel het apparaat dan uit om het risico op elektrische schokken te voorkomen.

 Veiligheidsvoorschriften

Installatie

 **Waarschuwing!** Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen.
- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies op die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Houd de minimumafstand naar andere apparaten en units in acht.
- Wees voorzichtig met het verplaatsen van het apparaat, het is zwaar. Draag altijd veiligheidshandschoenen.
- Dicht de oppervlakken af met kit om te voorkomen dat ze gaan opzetten door vocht.
- Bescherm de bodem van het apparaat tegen stoom en vocht.
- Installeer het apparaat niet naast een deur of onder een raam. Dit voorkomt dat hete pannen van het apparaat vallen als de deur of het raam wordt geopend.
- Als het apparaat geïnstalleerd is boven lades zorg er dan voor dat de ruimte tussen de onderkant van het apparaat en de bovenste lade voldoende is voor luchtcirculatie.
- De onderkant van het apparaat kan heet worden. Wij raden aan om een onbrandbaar scheidingspaneel te plaatsen onder het apparaat om te voorkomen dat de onderkant kan worden aangeraakt.

Aansluiting aan het elektriciteitsnet

 **Waarschuwing!** Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.

- Verzeker u ervan dat de stekker uit het stopcontact is getrokken, voordat u welke werkzaamheden dan ook uitvoert.
- Gebruik de juiste stroomkabel.
- Voorkom dat de stroomkabels verstrikt raken.
- Zorg ervoor dat de stroomkabel of stekker (indien van toepassing) het hete apparaat of heet kookgerei niet aanraakt als u het apparaat op de nabijgelegen contactdozen aansluit
- Zorg ervoor dat het apparaat correct is geïnstalleerd. Losse en onjuiste stroomkabels of stekkers (indien van toepassing) kunnen ervoor zorgen dat de contactklem te heet wordt.
- Zorg ervoor dat er een schokbescherming wordt geïnstalleerd.
- Zorg ervoor dat het snoer niet wordt belast door trekken.
- Zorg dat u de hoofdstekker (indien van toepassing) of kabel niet beschadigt. Neem contact op met de service-afdeling of een elektromonteur om een beschadigde hoofdkabel te vervangen.
- De elektrische installatie moet een isolatieapparaat bevatten waardoor het apparaat volledig van het lichtnet afgesloten kan worden. Het isolatieapparaat moet een contactopening hebben met een minimale breedte van 3 mm.
- Gebruik alleen de juiste isolatie-apparaten: stroomonderbrekers, zekeringen (schroefzekeringen moeten uit de houder worden verwijderd), aardlekschakelaars en contactgevers.

Gasaansluiting

- Alle gasaansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Zorg ervoor dat er koude luchtcirculatie in het apparaat aanwezig is.
- Op het typeplaatje staat informatie over de gastoevoer.
- Dit apparaat mag niet aangesloten worden op een inrichting dat producten afvoert voor verbranding. Sluit het apparaat aan volgens de geldende installatieregels. Let op de vereisten voor voldoende ventilatie.

Gebruik



Waarschuwing! Gevaar op letsel, brandwonden of elektrische schokken

- Gebruik dit apparaat in een huishoudelijke omgeving.
- De specificatie van het apparaat mag niet worden veranderd.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Bedien het apparaat niet met natte handen of als het contact maakt met water.
- Leg geen bestek of deksels van steelpannen op de kookzones. Ze zijn heet.
- Zet de kookzone op "uit" na elk gebruik.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt als werkblad of aanrecht.
- Sluit het apparaat direct af van de stroomtoevoer als het oppervlak van het apparaat gebroken is. Dit om elektrische schokken te voorkomen.



Waarschuwing! Brand- of explosiegevaar.

- Verhitte vetten en olie kunnen ontvlambare damp afgeven. Houd vlammen of verwarmde voorwerpen uit de buurt van vet en olie als u er mee kookt.
- De dampen die hete olie afgeeft kunnen spontane ontbranding veroorzaken.
- Gebruikte olie die voedselresten bevat kan brand veroorzaken bij een lagere temperatuur dan olie die voor de eerste keer wordt gebruikt.
- Plaats geen ontvlambare producten of items die vochtig zijn door ontvlambare producten in, bij of op het apparaat.



Waarschuwing! Risico op schade aan het apparaat.

- Zet geen hete pannen op het bedieningspaneel.
- Laat kookgerei niet droogkoken.

- Laat geen voorwerpen of kookgerei op het apparaat vallen. Het oppervlak kan beschadigen.
- Activeer de kookzones niet met lege pannen of zonder pannen erop.
- Geen aluminiumfolie op het apparaat leggen.
- Pannen van gietijzer, aluminium of met beschadigde bodems kunnen krassen veroorzaken in het glaskeramiek. Til deze voorwerpen altijd op als u ze moet verplaatsen op het kookoppervlak.
- Zorg voor een goede ventilatie in de ruimte waar het apparaat is geënstalleerd.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn.
- Gebruik alleen stabiel kookgerei met de juiste vorm en een diameter groter dan de afmetingen van de branders. Er bestaat een risico op oververhitting en breken van de glazen plaat (indien toepasselijk).
- Zorg dat de vlam niet uit gaat als u de knop snel van de maximale stand naar de minimale stand draait.
- Zorg ervoor dat de pannen in het midden van de ringen worden gezet en niet uitsteken over de randen van het kookoppervlak.
- Gebruik alleen de accessoires die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Plaats geen vlamverdeler op de brander.

Onderhoud en reiniging


Waarschuwing! Risico op schade aan het apparaat.

- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Gebruik geen waterstralen of stoom om het apparaat te reinigen.
- De branders niet in de afwasautomaat reinigen.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige, zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.

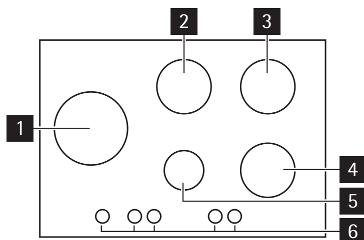
Verwijdering


Waarschuwing! Gevaar voor letsel of verstikking.

- Neem contact met uw plaatselijke overheid voor informatie m.b.t. correcte afvalverwerking van het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snijd het netsnoer van het apparaat af en gooi dit weg.
- Maak de externe gasleidingen plat.

Beschrijving van het product

Indeling kookplaat



1 Driekronenbrander
2 Semi-snelle brander
3 Semi-snelle brander
4 Semi-snelle brander
5 Sudderbrander
6 Bedieningsknoppen

Bedieningsknoppen

Symbool	Beschrijving
●	geen gastoevoer / uit-stand
☼ 🔥	ontstekingsstand / maximale gastoevoer
🔥	minimale gastoevoer

Dagelijks gebruik

⚠ **Waarschuwing!** Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Ontsteking van de brander

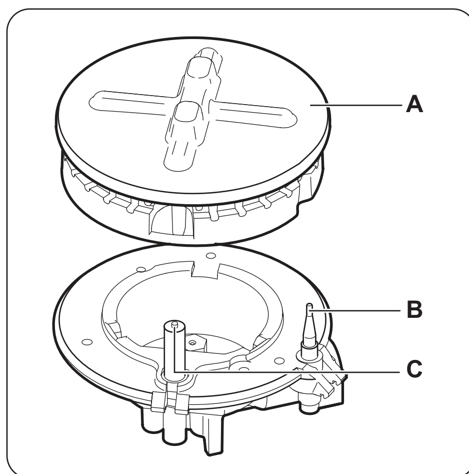
⚠ **Waarschuwing!** Ga voorzichtig te werk bij het gebruik van branders (open vuur) in de keuken. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden in geval van onjuist gebruik van de vlam.

ℹ De brander steeds aansteken voor u het kookgerei plaatst.

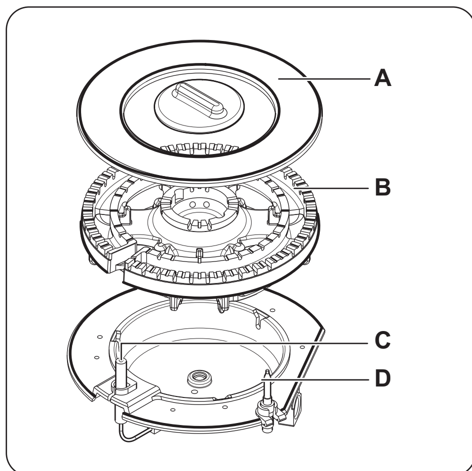
Om de brander aan te steken:

1. Draai de bedieningsknop tegen de wijzers van de klok in naar zijn maximumstand (☼ 🔥) en druk de knop in.
2. Houd de bedieningsknop ongeveer 5 seconden ingedrukt zodat het thermokoppel kan opwarmen. Anders zal de gastoevoer worden onderbroken.
3. De vlam afstellen zodra deze regelmatig brandt.

ℹ Als de brander na enkele pogingen niet aan gaat, controleer dan of de kroon en de deksel goed op hun plaats zitten.



A) Branderdeksel en kroon
B) Thermokoppeling
C) Ontstekingsbougie



A) Branderdeksel
B) Branderkroon
C) Ontstekingsbougie
D) Thermokoppeling

Waarschuwing! Houd de bedieningsknop niet langer dan 15 seconden ingedrukt.
Als de brander na 15 seconden nog niet brandt, laat de bedieningsknop dan los, draai hem in de uit-stand en probeer de brander nogmaals aan te steken nadat u minimaal 1 minuut heeft gewacht.

Belangrijk! Bij afwezigheid van elektrische stroom kunt u de brander ontsteken zonder elektrische inrichting. Breng in dat geval een vlam in de buurt van de brander, druk de desbetreffende knop in en draai ze tegen de wijzers van de klok in; naar de stand voor een maximale gasontwikkeling.

Als de brander per ongeluk uitgaat, draai de bedieningsknop dan op de uit-stand en probeer de brander nogmaals aan te steken na minimaal 1 minuut.

De ontstekingsknop kan automatisch starten als u de netvoeding inschakelt, na installatie of na een stroomuitval. Dit is normaal.

De brander uitzetten

Om de vlam uit te zetten draait u de knop op het symbool ● .

Waarschuwing! Draai de vlam altijd lager of schakel hem uit voordat u de pan van de brander haalt

Nuttige aanwijzingen en tips

Waarschuwing! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Energie besparen

- Doe indien mogelijk altijd deksels op de pannen.
- Draai de vlam lager als de vloeistof begint te koken, zodat deze blijft sudderen.

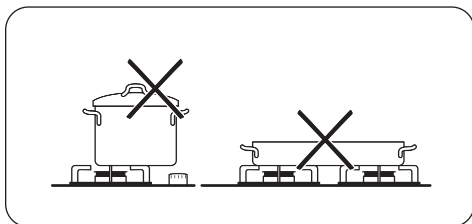
Gebruiken alleen kookgerei met een bodemdiameter die geschikt is voor de afmeting van de plaat.

Brander	Diameter van het kookgerei
Driekronenbrander	180 - 280 mm
Halfsnel (linksachter)	120 - 240 mm
Halfsnel (rechtsachter)	120 - 240 mm

Brander	Diameter van het kookgerei
Normaal (rechtsvoor)	120 - 220 mm
Sudderbrander	80 - 180 mm

Waarschuwing! Gebruik geen gietijzeren pannen, grillstenen of grillplaten op gasbranders.

Waarschuwing! Zorg dat de potten niet op de bedieningsknoppen staan. Als de bedieningsknoppen zich onder de potten bevinden, dan zal de vlam deze opwarmen.
Zet één pan niet op twee branders.



⚠ **Waarschuwing!** Zorg dat de handvaten van de pot niet boven de voorste rand van het werkblad komen. Zorg dat de potten zich in het midden van de ringen bevinden, voor een maximum aan stabiliteit en lager gasverbruik.

Zet geen instabiele of beschadigde pannen op de pannendragers om morsen en letsel te voorkomen.

⚠ **Waarschuwing!** Gebruik nooit een vlammenwerper.

⚠ **Waarschuwing!** Vloeistoffen die tijdens het koken worden gemorst kunnen ervoor zorgen dat het glas breekt.

Onderhoud en reiniging

⚠ **Waarschuwing!** Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

⚠ **Waarschuwing!** Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen voordat u het schoonmaakt. Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u reinigings- of onderhoudswerkzaamheden aan het apparaat gaat uitvoeren.

ℹ Krassen of donkere vlekken op de oppervlakte hebben geen invloed op de werking van het apparaat.

- U kunt de pansteunen verwijderen voor een gemakkelijke reiniging van het kookplaat.
- Was de geëmailleerde delen, het deksel en de kroon met een warm sopje en laat ze goed drogen alvorens ze terug te plaatsen.
- Was de onderdelen van roestvrij staal af met water en droog ze vervolgens met een zachte doek.
- De pannendrager **mag niet** in de afwasautomaat worden afgewassen. Hij moet **met de hand** worden afgewassen.
- Als u de pansteunen afwast met de hand, let dan op bij het afdrogen, omdat ze door het emailleerproces soms scherpe randen hebben. Verwijder hardnekkige vlekken zo nodig met een pastareiniger.
- Zorg ervoor dat u de pannendrager na de reiniging correct terugplaatst.
- Om ervoor te zorgen dat de branders goed werken, moeten de armen van de pannendrager in het midden van de brander worden geplaatst.

- **Ga zeer voorzichtig te werk bij het vervangen van de pansteunen, dit om schade te voorkomen aan het oppervlak van de kookplaat.**

Droog het apparaat na reiniging af met een zachte doek.

Verwijderen van vuil:

1. – **Verwijder direct:** gesmolten plastic, gesmolten folie en suikerhoudende gerechten.
   – **Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen** voordat u het schoonmaakt: kalk- en waterkringen, vetspatten en metaalachtig glanzende verkleuringen. Gebruik een specifiek schoonmaakmiddel voor het oppervlak van de kookplaat.
2. Reinig het apparaat met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel.
3. Wrijf het apparaat **ten slotte droog met een schone doek.**

⚠ **Waarschuwing!** Gebruik geen messen, schrapers of gelijksoortige hulpmiddelen om het glazen oppervlak of de kieren tussen de branders en het frame schoon te maken (indien van toepassing).

 **Waarschuwing!** Schuif de pannen niet over het glas want dit kan krassen op het oppervlak veroorzaken. Laat ook geen harde of scherpe voorwerpen op het glas vallen of de rand van de kookplaat raken.

Reinigen van de ontstekingsknop

Dit onderdeel is uitgerust met een keramische ontstekingsbougie met een metalen elektrode. Reinig deze onderdelen altijd grondig, om moeilijkheden bij het aansteken te voorkomen, en controleer of de branderkroonopeningen niet verstopt zijn.

Periodiek onderhoud

Raadpleeg regelmatig uw lokale serviceafdeling, om de staat van de gastoevoerleiding en de drukregelaar (indien gemonteerd) te controleren.

Probleemoplossing

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Er is geen vonk als de brander wordt aangestoken.	▪ Er is geen elektrische voeding	▪ Controleer of het apparaat goed is aangesloten en de elektrische voeding is ingeschakeld. ▪ Controleer de zekering. Als de zekering meer dan één keer doorslaat, raadpleeg dan een bevoegde elektricien.
	▪ De branderdeksel en kroon zitten niet goed op hun plaats.	▪ Controleer of de branderdeksel en kroon goed op hun plaats zitten.
De vlam gaat meteen na de ontsteking uit.	▪ Het thermokoppel is niet voldoende opgewarmd	▪ Houd, na het ontsteken van de vlam, de knop circa 5 seconden ingedrukt.
De gasring brandt onregelmatig.	▪ De branderkroon is verstopt met etensresten	▪ Controleer of de hoofdsproeier niet verstopt is en of de branderkroon schoon is.

Als er een storing optreedt, probeer dan eerst zelf een oplossing voor het probleem te vinden. Als u niet zelf het probleem kunt verhelpen, neem dan contact op met uw verkoper of de serviceafdeling.

Als u het apparaat verkeerd heeft gebruikt, of als de installatie niet is uitgevoerd door een erkende monteur, dan is het bezoek van de klantenservicemonteur of van uw leverancier mogelijk niet gratis, zelfs niet in de garantieperiode.

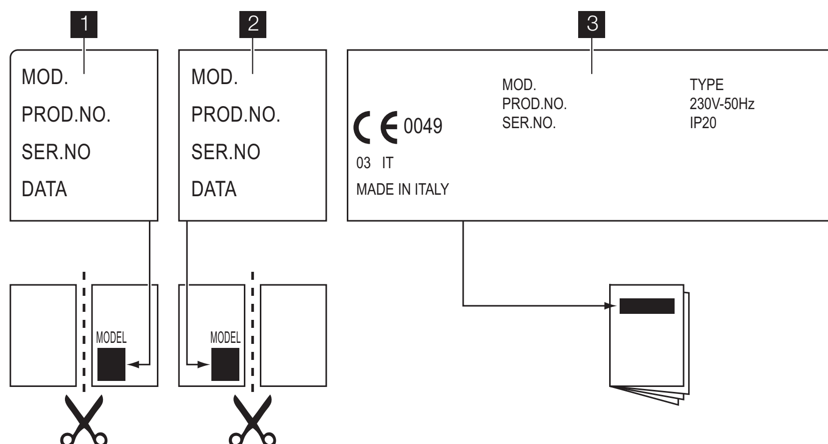
Deze gegevens zijn nodig om u snel en goed te kunnen helpen. Deze gegevens vindt u op het typeplaatje.

- Modelbeschrijving ....
- Productnummer (PNC) ....
- Serienummer (S.N.)..............

Gebruik alleen originele reserveonderdelen. Deze zijn verkrijgbaar bij onze klantenservice en erkende winkels met reserveonderdelen.

Labels meegeleverd in de zak met accessoires

Bevestig de stickers zoals hieronder weergegeven:



1 Plak de sticker op de garantiekaart en verstuur dit deel.

2 Plak de sticker op de garantiekaart en bewaar dit deel.

3 Plak de sticker op het instructieboekje.

Montage

Waarschuwing! Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

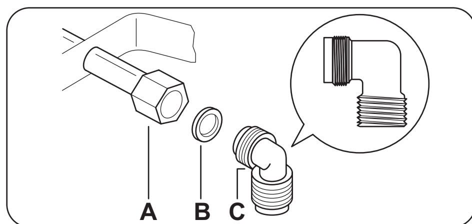
Waarschuwing! De volgende instructies over de installatie en het onderhoud moeten opgevolgd worden door vakkundig personeel in overeenstemming met de geldende voorschriften.

Gasaansluiting

De aansluiting op de gastoevoer moet worden uitgevoerd met behulp van een AGB-kraan. Kies vaste aansluitingen of gebruik een flexibele leiding in AGB (roestvrij staal), in overeenstemming met de voorschriften die van kracht zijn. Als u flexibele metalen leidingen gebruikt, moet u opletten dat deze niet in aanraking komen met

bewegende onderdelen, of dat ze niet vastgeklemd worden. Wees ook voorzichtig wanneer de kookplaat wordt samengebracht met een oven.
De aansluiting moet worden uitgevoerd in overeenstemming met voorschrift NBN D 5l.003.

Belangrijk! Controleer of de gastoevoerdruk van het apparaat voldoet aan de aanbevolen waarden. De verstelbare aansluiting wordt op de uitbreidingsbrug bevestigd met behulp van een schroefdraadmoer G 1/2". Alle onderdelen die getoond worden op de afbeelding zijn reeds in de fabriek gemonteerd. Het apparaat werd voor het de fabriek verliet getest, om voor u de beste resultaten te verzekeren.



A) Uiteinde van as met moer
B) Wasautomaat
C) Elleboog

Vloeibaar gas: gebruik de rubberen leidinghouder. Koppel altijd de pakking vast. Ga vervolgens door met de gasaansluiting. De flexibele leiding is klaar voor gebruik als de leiding:

- ze niet meer kan worden opgewarmd dan kamertemperatuur, (hoger dan 30 °C)
- niet langer is dan 1500 mm;
- geen knikken vertoont;
- niet onderworpen is aan tractie of torsie;
- de leiding niet in aanraking komt met scherpe randen of hoeken
- de leiding gemakkelijk onderzocht kan worden om de toestand ervan te controleren

De controle van de staat van de flexibele leiding bestaat erin te controleren of:

- ze geen barsten, sneden, vlekken of brandsporen vertoont op de twee uiteinden en over de volledige lengte
- het materiaal niet gehard is, maar de juiste elasticiteit vertoont
- de bevestigingsklemmen niet verroest zijn
- de vervaldatum niet is verstreken.

Als er een of meerdere defecten waarneembaar zijn, mag de leiding niet worden gerepareerd, maar moet ze worden vervangen.

Belangrijk! Controleer waneer de installatie is voltooid of elke leidingfitting goed is afgedicht. Gebruik een zeepoplossing, **geen vlam**!

Vervanging van gasinspuiters

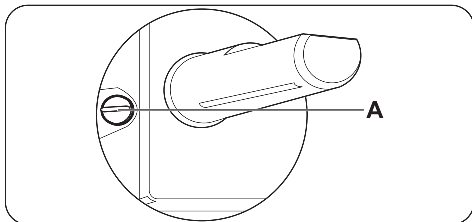
1. Verwijder de pannendrager.
2. Verwijder de branderkappen en -kronen.
3. Verwijder met een dopsleutel 7 de hoofdsproeiers, en vervang ze door de sproeiers die vereist zijn voor het type gas dat u gebruikt (zie de tabel in het hoofdstuk 'Technische gegevens').
4. Zet de onderdelen in omgekeerde volgorde terug.
5. Vervang het typeplaatje (naast de gastoevoerleiding) door het plaatje voor het nieuwe type gastoevoer. U kunt het plaatje vinden in het zakje dat bij het apparaat geleverd is.

Als de toevoergasdruk aanpasbaar is of verschilt van de vereiste druk, moet u een geschikte drukregelaar op de gastoevoerleiding monteren.

Instellen van het minimumniveau

Het minimumniveau van de branders afstellen:

1. Steek de brander aan.
2. Draai de knop naar de minimumpositie.
3. Verwijder de knop.
4. Stel de by-passschroefstand in met een dunne schroevendraaier.



A) De bypass-schroef

- Als u overschakelt van aardgas G20/G25 20/25 mbar op vloeibaar gas, draai de schroef dan helemaal vast.
- Als u overschakelt van vloeibaar gas op aardgas G20/G25 20/25 mbar, draai de bypass-schroef dan ongeveer 1/4 draai los (1/2 draai bij een Driekronenbrander).

⚠ **Waarschuwing!** Zorg dat de vlam niet uit gaat als u de knop snel van de maximale stand naar de minimale stand draait.

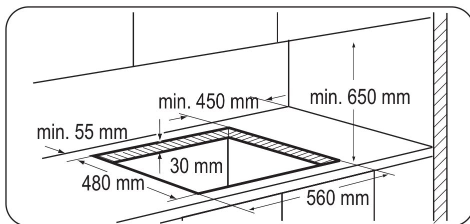
Aansluiting op het elektriciteitsnet

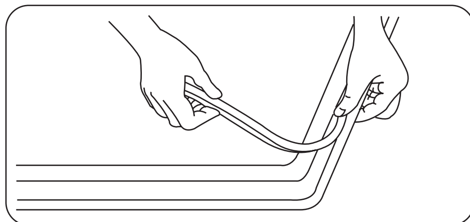
- Aard het apparaat volgens de veiligheidsmaatregelen.
- Zorg ervoor dat het nominale voltage en het type vermogen op het typeplaatje overeenkomen met het voltage en het vermogen van de stroomvoorziening in uw woning.
- Dit apparaat wordt geleverd met een netsnoer. Dit moet zijn voorzien van een geschikte stekker, die geschikt is voor de belasting die vermeld is op het identificatieplaatje. De stekker moet in een geschikt stopcontact worden gestoken.
- Alle elektrische onderdelen moeten worden geïnstalleerd of worden vervangen door een technicus van de service-afdeling of door gekwalificeerd onderhoudspersoneel.
- Gebruik altijd een correct geïnstalleerd, schokbestendig stopcontact.
- Zorg ervoor dat het netsnoer na installatie bereikbaar is.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.
- Het apparaat moet niet worden aangesloten op een verlengsnoer, een adapter of een meervoudige aansluiting (brandgevaar). Controleer of de aarding conform de normen en regelgeving is.
- De stroomkabel moet zo worden geplaatst dat er geen contact wordt gemaakt met een heet oppervlak.
- Sluit het apparaat op de netvoeding aan met behulp van een voorziening waarmee het apparaat kan worden losgekoppeld van de alle polen van de netvoeding, met een contactopening van minimaal 3 mm breed, b.v. een automatische beschermende stroomonderbreker, aardlekschakelaars of een zekering.
- Geen enkel deel van de aansluitkabel mag een temperatuur van 90°C bereiken. De blauwe neutrale draad moet worden aangesloten op de eindklem gemarkeerd met "N". De bruine (of zwarte) fasedraad (gemonteerd in het contact van de eindklem gemarkeerd met "L") moet altijd worden aangesloten op de fase van het voedingsnet.

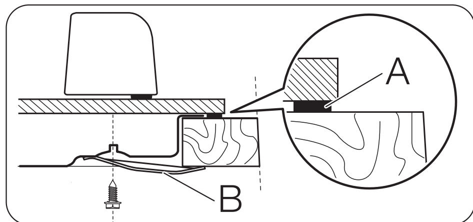
Vervanging van het aansluitsnoer

Gebruik om de aansluitkabel te vervangen alleen het type H05V2V2-F T90 of een gelijksoortig type. Zorg ervoor dat de doorsnede van het snoer geschikt is voor het voltage en de bedrijfstemperatuur. De geel/groene aardedraad moet ongeveer 2 cm langer zijn dan de bruine (of zwarte) fasedraad.

Inbouw







A) meegeleverde afdichting

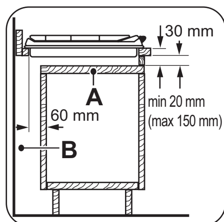
B) meegeleverde steunen

⚠ **Let op!** Installeer het apparaat alleen op een werkblad met een plat oppervlak.

Mogelijkheden voor inbouw

Keukenmeubel met deur

Het paneel geïnstalleerd onder de kookplaat moet eenvoudig te verwijderen zijn en eenvoudig toegang bieden indien technische hulp nodig is.

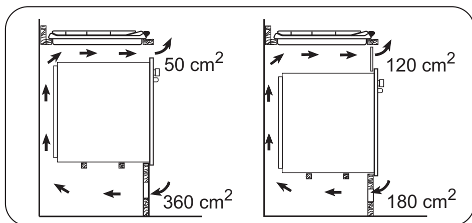


a) Verwijderbaar paneel

b) Ruimte voor aansluitingen

Keukenmeubel met oven

De afmetingen van de uitsparing voor de kookplaat moeten overeenkomen met de voorgeschreven inbouwmaten en het keukenmeubel moet voorzien zijn van ventilatiegaten om een continue luchttoevoer te kunnen garanderen. Om veiligheidsredenen en om een gemakkelijke verwijdering van de oven uit het meubel mogelijk te maken, moeten de elektrische aansluitingen van de kookplaat en de oven afzonderlijk geïnstalleerd worden.



Technische informatie

Afmetingen kookplaat

Breedte:	740 mm
Lengte:	510 mm

Inbouwafmetingen kookplaat

Breedte:	560 mm
Lengte:	480 mm

Branderbelasting

Driekronenbrander:	3,8 kW
Normale brander:	1,9 kW
Sudderbrander:	1,0 kW
TOTAAL VERMOGEN:	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar = 10,5 kW G30 (3+) 28-30 mbar = 763 g/h G31 (3+) 37 mbar = 750 g/h
Elektrische voeding:	230 V ~ 50 Hz
Categorie:	II2E+3+ (België) I2E (Luxemburg)
Gasaansluiting:	R 1/2"
Gastoevoer:	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar

Apparaatklasse:	3

Diameters bypass

Brander	Ø by-pass in 1/100 mm
Sudderbrander	28
Halfsnel	32
Drievoudige kroon	56

Gasbranders

BRANDER	NORMAAL VERMOGEN kW	VERMINDERD VERMOGEN kW	NORMAAL VERMOGEN					
			AARDGAS G20/G25 (2E+) 20/25 mbar			LPG (butaan/propaan) G30/G31 (3+) 28-30/37 mbar		
			inj. 1/100 mm	G20 20 mbar m^3/uur	G25 25 mbar m^3/uur	inj. 1/100 mm	G30 28-30 mbar g/uur	G31 37 mbar g/uur
Sudder	1.0	0.33	70	0.095	0.111	50	73	71
Normaal	1.9	0.45	96	0.181	0.210	71	138	136
Driekronen	3.8	1.4	146	0.362	0.421	98	276	271

Milieubescherming

Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld, maar moet worden afgegeven bij een verzamelpunt waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de juiste manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijke negatieve gevolgen voor mens en milieu die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalverwerking. Voor gedetailleerdere informatie over het recyclen van dit product, kunt u contact opnemen met de gemeente, de gemeentereiniging of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Verpakkingsmateriaal

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en herbruikbaar. De kunststof onderdelen zijn gemarkeerd, bijv.: >PE<,>PS<, etc. Gooi het verpakkingsmateriaal weg in de juiste afvalcontainer bij uw plaatselijke afvalverwerkingsdienst.

Contents

Subject to change without notice.

Safety information

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

Children and vulnerable people safety

⚠ **Warning!** Risk of suffocation, injury or permanent disability.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised by an adult or a person who is responsible for their safety.
- Do not let children play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

General Safety

- The appliance and its accessible parts become hot during use. Do not touch the heating elements.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.

- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- Never try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Do not store items on the cooking surfaces.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- If the glass ceramic surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.



Safety instructions

Installation



Warning! Only a qualified person must install this appliance.

- Remove all the packaging.
- Do not install or use a damaged appliance.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- Keep the minimum distance from the other appliances and units.
- Always be careful when you move the appliance because it is heavy. Always wear safety gloves.
- Seal the cut surfaces with a sealant to prevent moisture to cause swelling.
- Protect the bottom of the appliance from steam and moisture.
- Do not install the appliance adjacent to a door or under a window. This prevents hot cookware to fall from the appliance when the door or the window is opened.
- If the appliance is installed above drawers make sure that the space, between the bottom of the appliance and the upper drawer, is sufficient for air circulation.
- The bottom of the appliance can get hot. We recommend to install a non-combustile separation panel under the appliance to prevent access to the bottom.

Electrical connection



Warning! Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections must be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Before carrying out any operation make sure that the appliance is disconnected from the power supply.
- Use the correct electricity mains cable.
- Do not let the electricity mains cable tangle.
- Make sure the mains cable or plug (if applicable) does not touch the hot appliance or hot cookware, when you connect the appliance to the near sockets
- Make sure the appliance is installed correctly. Loose and incorrect electricity mains cable or plug (if applicable) can make the terminal become too hot.
- Make sure that a shock protection is installed.
- Use the strain relief clamp on cable.
- Make sure not to cause damage to the mains plug (if applicable) or to the mains cable. Contact the Service or an electrician to change a damaged mains cable.

- The electrical installation must have an isolation device which lets you disconnect the appliance from the mains at all poles. The isolation device must have a contact opening width of minimum 3 mm.
- Use only correct isolation devices: line protecting cut-outs, fuses (screw type fuses removed from the holder), earth leakage trips and contactors.

Gas connection

- All gas connections should be made by a qualified person.
- Make sure that there is air circulation around the appliance.
- The information about the gas supply is on the rating plate.
- This appliance is not connected to a device, which evacuates the products of combustion. Make sure to connect the appliance according to current installation regulations. Pay attention to requirements regarding adequate ventilation.

Use

⚠ **Warning!** Risk of injury, burns or electric shock.

- Use this appliance in a household environment.
- Do not change the specification of this appliance.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Do not operate the appliance with wet hands or when it has contact with water.
- Do not put cutlery or saucepan lids on the cooking zones. They become hot.
- Set the cooking zone to "off" after use.
- Do not use the appliance as a work surface or as a storage surface.
- If the surface of the appliance is cracked, disconnect immediately the appliance from the power supply. This to prevent an electrical shock.

⚠ **Warning!** Risk of fire or explosion.

- Fats and oil when heated can release flammable vapours. Keep flames or heated objects away from fats and oils when you cook with them.
- The vapours that very hot oil releases can cause spontaneous combustion.
- Used oil, that can contain food remnants, can cause fire at a lower temperature than oil used for the first time.
- Do not put flammable products or items that are wet with flammable products in, near or on the appliance.

⚠ **Warning!** Risk of damage to the appliance.

- Do not keep hot cookware on the control panel.
- Do not let cookware to boil dry.
- Be careful not to let objects or cookware fall on the appliance. The surface can be damaged.
- Do not activate the cooking zones with empty cookware or without cookware.
- Do not put aluminium foil on the appliance.
- Cookware made of cast iron, aluminium or with a damaged bottom can cause scratches on the glass ceramic. Always lift these objects up when you have to move them on the cooking surface.
- Provide good ventilation in the room where the appliance is installed.
- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Use only stable cookware with the correct shape and diameter larger than the dimensions of the burners. There is a risk of overheating and rupture of the glass plate (if applicable).
- Make sure the flame does not go out when you quickly turn the knob from the maximum to the minimum position.
- Make sure pots are centrally positioned on the rings and do not stick out over edges of the cooking surface.
- Use only the accessories supplied with the appliance.

- Do not install a flame diffuser on the burner.

Care and Cleaning

Warning! Risk of damage to the appliance.

- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Do not use water spray and steam to clean the appliance.
- Do not clean the burners in the dishwasher.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.

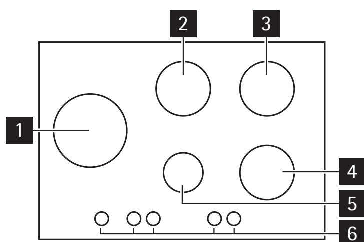
Disposal

Warning! Risk of injury or suffocation.

- Contact your municipal authority for information on how to discard the appliance correctly.
- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.
- Flat the external gas pipes.

Product description

Cooking surface layout



1 Triple Crown burner
2 Semi-rapid burner
3 Semi-rapid burner
4 Semi-rapid burner
5 Auxiliary burner
6 Control knobs

Control knobs

Symbol	Description
●	no gas supply / off position
(ignition symbol) (large flame symbol)	ignition position / maximum gas supply
(small flame symbol)	minimum gas supply

Daily use

Warning! Refer to the Safety chapters.

Ignition of the burner

Warning! Be very careful when you use open fire in kitchen environment.

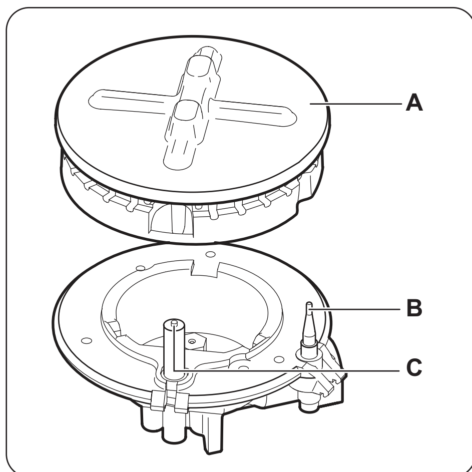
Manufacturer decline any responsibility in case misuse of the flame

Always light the burner before you put cookware.

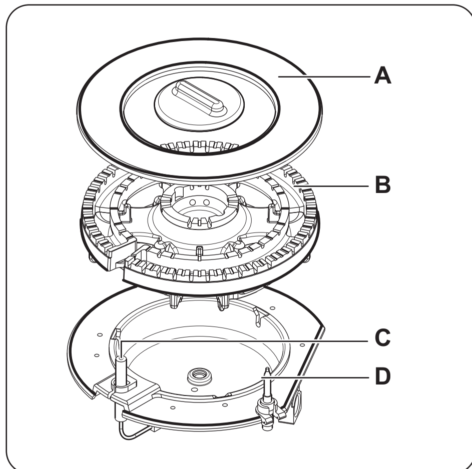
To light the burner:

1. Turn the control knob counterclockwise to the maximum position ( ) and push it down.
2. Keep the control knob pushed for approximately 5 seconds; this will let thermocouple to warm up. If not, the gas supply will be interrupted.
3. Adjust the flame after it is regular.

If after some tries the burner does not light, check if the crown and its cap are in correct positions.



A) Burner cap and crown
B) Thermocouple
C) Ignition candle



A) Burner cap
B) Burner crown
C) Ignition candle
D) Thermocouple

Warning! Do not keep the control knob pushed for more than 15 seconds.
If the burner does not light after 15 seconds, release the control knob, turn it into off position and try to light the burner again after minimum 1 minute.

Important! In the absence of electricity you can ignite the burner without electrical device; in this case approach the burner with a flame, push the relevant knob down and turn it counter-clockwise to maximum gas release position.

If the burner accidentally goes out, turn the control knob to the off position and try to light the burner again after minimum 1 minute.

The spark generator can start automatically when you switch on the mains, after installation or a power cut. It is normal.

Turning the burner off

To put the flame out, turn the knob to the symbol ● .

Warning! Always turn the flame down or switch it off before you remove the pans from the burner.

Helpful hints and tips

Warning! Refer to the Safety chapters.

Energy savings

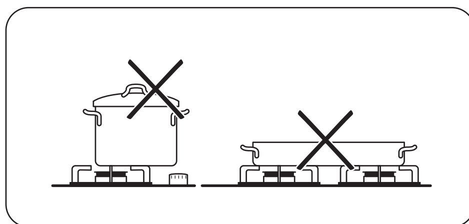
- If possible, always put the lids on the pans.
- When the liquid starts to boil, turn down the flame to barely simmer the liquid.

Use cookware with diameters applicable to the size of burners.

Burner	Diameters of cookware
Triple Crown	180 - 280 mm
Semi-rapid (rear left)	120 - 240 mm
Semi-rapid (rear right)	120 - 240 mm
Semi-rapid (front right)	120 - 220 mm
Auxiliary	80 - 180 mm

Warning! Do not use cast iron pans, potstones, grill or toaster plates on gas burners.

Warning! Make sure that the bottoms of pots do not stand above the control knobs. If the control knobs are under the bottoms of pots, the flame heats them up. Do not put the same pan on two burners.



Warning! Make sure that pot handles is not above the front edge of the cooktop. Make sure that pots are centrally put on the rings in order to get maximum stability and to get lower gas consumption.

Do not put unstable or damaged pots on the rings to prevent from spill and injury.

Warning! Do not use a flame diffuser.

Warning! Liquids spilt during cooking can cause the glass to break

Care and cleaning

Warning! Refer to the Safety chapters.

Warning! Deactivate the appliance and let it cool down before you clean it. Disconnect the appliance from the electrical supply before you do cleaning or maintenance work.

Scratches or dark stains on the surface have no effect on how the appliance operates.

- You can remove the pan supports to easily clean the hob.
- To clean the enamelled parts, cap and crown, wash them with warm soapy water and dry them carefully before you put them back.
- Wash stainless steel parts with water, and then dry them with a soft cloth.
- The pan supports **are not** dishwasher proof. They must be washed **by hand**.
- When you wash the pan supports by hand, take care when you dry them as the enamelling process occasionally leaves rough edges. If necessary, remove stubborn stains using a paste cleaner.
- Make sure you position the pan supports correctly after cleaning.
- To make the burners work correctly, make sure that the arms of the pan supports are in the centre of the burner.

- **Be very careful when you replace the pan supports to prevent the hob top from damage.**

After cleaning, dry the appliance with a soft cloth.

Removing the dirt:

1. – **Remove immediately:** melting plastic, plastic foil, and food containing sugar.
   – **Stop the appliance and let it cool down** before you clean: limescale rings, water rings, fat stains, shiny metallic discolorations. Use a special cleaner applicable for surface of hob.
2. Clean the appliance with a damp cloth and some detergent.
3. At the end **rub the appliance dry with a clean cloth.**

⚠ **Warning!** Do not use knives, scrapers or similar instruments to clean the surface of the glass or between the rims of the burners and the frame (if applicable).

⚠ **Warning!** Do not slide cookware over the glass because it could scratch the surface. Also, do not let hard or sharp objects fall onto the glass or hit the edge of the hob.

Cleaning of the spark plug

This feature is obtained through a ceramic ignition candle with a metal electrode. Keep these components well clean to prevent difficult lighting and check that the burner crown holes are not obstructed.

Periodic maintenance

Periodically speak your local Service Force Centre to check the conditions of the gas supply pipe and the pressure adjuster, if fitted.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	Remedy
There is no spark when lighting the gas	▪ There is no electrical supply	▪ Make sure that the unit is connected and the electrical supply is switched on. ▪ Control the fuse. If the fuse is released more than one time, refer to a qualified electrician.
	▪ Burner cap and crown are placed uneven	▪ Make sure that the burner cap and crown are in correct positions.
The flame is blow out immediately after ignition	▪ Thermocouple is not heated sufficient	▪ After lightning the flame, keep the knob pushed for approximately 5 seconds.
The gas ring burns unevenly	▪ Burner crown is blocked with food residues	▪ Make sure that the injector is not blocked and the burner crown is clear of food particles.

If there is a fault, first try to find a solution to the problem yourself. If you cannot find a solution to the problem yourself, speak your dealer or the local Service Force Centre.

ℹ If you operated the appliance incorrectly, or the installation was not carried out by a registered engineer, the visit from the customer service technician or dealer may not take place free of charge, even during the warranty period.

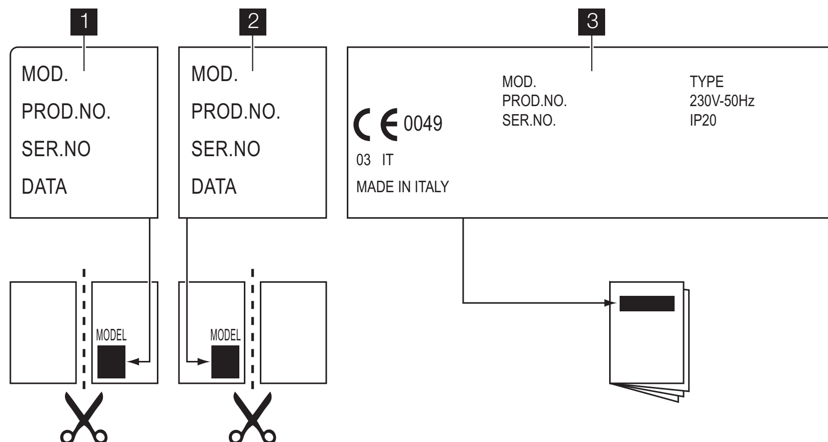
These data are necessary to help you quickly and correctly. These data are available on the supplied rating plate.

- Model description ....
- Product number (PNC) ....
- Serial Number (S.N.) ....

Use the original spare parts only. They are available at Service Force Centre and approved spare parts shops.

Labels supplied with the accessories bag

Stick the adhesive labels as indicated below:



1 Stick it on Guarantee Card and send this part

2 Stick it on Guarantee Card and keep this part

3 Stick it on instruction booklet

Installation

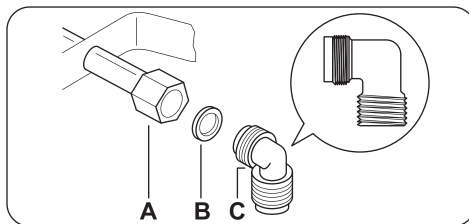
Warning! Refer to the Safety chapters.

Warning! The following instructions about installation, connection and maintenance must be carried out by qualified personnel in compliance with standards and local regulations in force.

Gas Connection

It is necessary that the connection to the gas mains are carried out by means of an AGB tap. Choose fixed connections or use a flexible pipe in AGB (stainless steel) in compliance with the regulation in force. If you use flexible metallic pipes, be careful they do not come in touch with mobile parts or they are not squeezed. Also be careful when the hob is put together with an oven.
The connection must be done according to regulation NBN D 5I.003.

Important! Make sure that the gas supply pressure of the appliance obeys the recommended values. The adjustable connection is fixed to the comprehensive ramp by means of a threaded nut G 1/2". All the components shown in the figure have already been assembled in the factory. The appliance, before leaving the factory, has been tested in order to give you the best results.



A) End of shaft with nut
B) Washer
C) Elbow

Liquid gas: use the rubber pipe holder. Always engage the gasket. Then continue with the gas

connection. The flexible pipe is prepared for apply when:

– it can not get hot more than room temperature, higher than 30°C;
– it is no longer than 1500 mm;
– it shows no throttles;
– it is not subject to traction or torsion;
– it does not get in touch with cutting edges or corners;
– it can be easily examined in order to check its condition.

The control of preservation of the flexible pipe consists in checking that:

– it does not show cracks, cuts, marks of burnings on the two ends and on its full length;
– the material is not hardened, but shows its correct elasticity;
– the fastening clamps are not rusted;
– expired term is not due.

If one or more defects are visible, do not repair the pipe, but replace it.

Important! When installation is complete, make sure that the seal of each pipe fitting is correct. Use a soapy solution, **not a flame**!

Injectors replacement

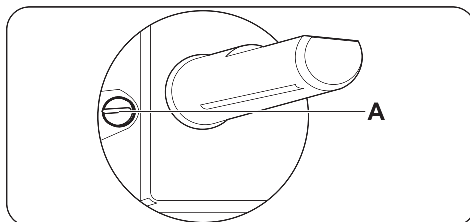
1. Remove the pan supports.
2. Remove the caps and crowns of the burner.
3. With a socket spanner 7 remove the injectors and replace them with the ones which are necessary for the type of gas you use (see table in "Technical Information" chapter).
4. Assemble the parts, follow the same procedure backwards.
5. Replace the rating plate (it is near the gas supply pipe) with the one for the new type of gas supply. You can find this plate in the package supplied with the appliance.

If the supply gas pressure is changeable or different from the necessary pressure, you must fit an applicable pressure adjuster on the gas supply pipe.

Adjustment of minimum level

To adjust the minimum level of the burners:

1. Light the burner.
2. Turn the knob on the minimum position.
3. Remove the knob.
4. With a thin screwdriver, adjust the by-pass screw position.



A) The by-pass screw

- If you change from natural gas G20/G25 20/25 mbar to liquid gas, fully tighten the by-pass screw in.
- If you change from liquid gas to natural gas G20/G25 20/25 mbar, undo the by-pass screw approximately 1/4 of a turn (1/2 of a turn for Triple Crown burner).

 **Warning!** Make sure the flame does not go out when you quickly turn the knob from the maximum position to the minimum position.

Electrical connection

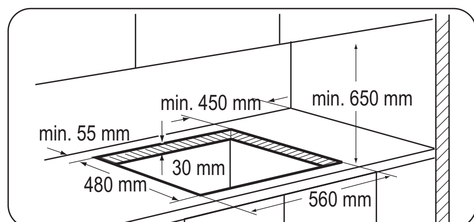
- Ground the appliance according to safety precautions.
- Make sure that the rated voltage and type of power on the rating plate agree with the voltage and the power of the local power supply.
- This appliance is supplied with a mains cable. It has to be supplied with a correct plug, able to support the load marked on the rating plate. The plug has to be fitted in a correct socket.
- Any electrical component must be installed or replaced by the Service Force Centre technician or qualified service personnel.
- Always use a correctly installed shockproof socket.

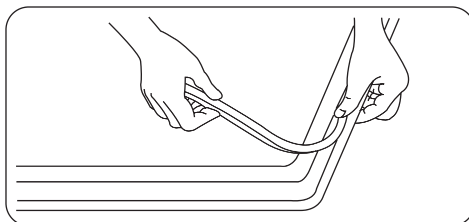
- Make sure that there is an access to the mains plug after installation.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.
- The appliance must not be connected with an extension cable, an adapter or a multiple connection (risk of fire). Check that the ground connection is in conformity with the standard and regulations force.
- The power cable must be placed in such a way that it does not touch any hot part.
- Connect the appliance to the mains with a device that lets to disconnect the appliance from the mains at all poles with a contact opening width of minimum 3 mm, eg. automatic line protecting cut-out, earth leakage trips or fuse.
- None of a parts of the connection cable can not get a temperature 90 °C. The blue neutral cable must be connected to the terminal block label with "N". The brown (or black) phase cable (fitted in the terminal block contact marked with "L") must always be connected to the live phase.

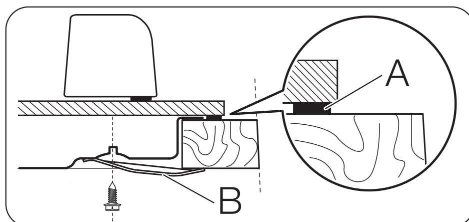
Replacement of the connection cable

To replace the connection cable use only H05V2V2-F T90 or equivalent type. Make sure that the cable section is applicable to the voltage and the working temperature. The yellow/ green earth wire must be approximately 2 cm longer than the brown (or black) phase wire.

Building In







A) supplied seal

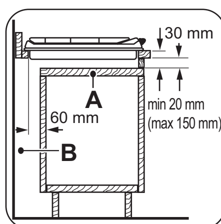
B) supplied brackets

 **Caution!** Install the appliance only on a worktop with flat surface.

Possibilities for insertion

Kitchen unit with door

The panel installed below the hob must be easy to remove and let an easy access in case a technical assistance intervention is necessary.

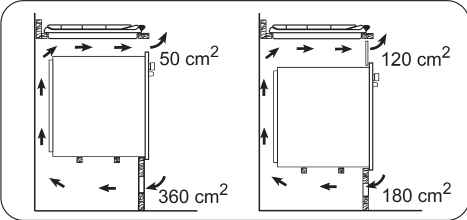


a) Removable panel

b) Space for connections

Kitchen unit with oven

The hob recess dimensions must obey the indication and the kitchen unit must be equipped with vents to let a continuous supply of air. The electrical connection of the hob and the oven must be installed separately for safety reasons and to let easy remove oven from the unit.



Technical information

Hob dimensions

Width:	740 mm
Length:	510 mm

Hob recess dimensions

Width:	560 mm
Length:	480 mm

Heat input

Triple Crown burner:	3.8 kW
Semi-rapid burner:	1.9 kW
Auxiliary burner:	1.0 kW
TOTAL POWER:	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar = 10.5 kW G30 (3+) 28-30 mbar = 763 g/h G31 (3+) 37 mbar = 750 g/h

Electric supply:	230 V ~ 50 Hz
Category:	II2E+3+ (BE) I2E (LU)
Gas connection:	R 1/2"
Gas supply:	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar
Appliance class:	3

By-pass diameters

Burner	Ø By-pass in 1/100 mm
Auxiliary	28
Semi-rapid	32
Triple Crown	56

Gas burners

BURNER	NORMAL POWER	REDUCED POWER	NORMAL POWER					
			NATURAL GAS G20/G25 (2E+) 20/25 mbar			LPG (Butane/Propane) G30/G31 (3+) 28-30/37 mbar		
	kW	kW	inj. 1/100 mm	G20 20 mbar m³/h	G25 25 mbar m³/h	inj. 1/100 mm	G30 28-30 mbar g/h	G31 37 mbar g/h
Auxiliary	1.0	0.33	70	0.095	0.111	50	73	71

<table>
<tr><th rowspan="3">BURN-
ER</th><th rowspan="3">NORMAL POWER

kW</th><th rowspan="3">REDUCED POWER

kW</th><th colspan="6">NORMAL POWER</th></tr>
<tr><th colspan="3">NATURAL GAS
G20/G25 (2E+) 20/25 mbar</th><th colspan="3">LPG (Butane/Propane)
G30/G31 (3+) 28-30/37 mbar</th></tr>
<tr><th>inj.
1/100
mm</th><th>G20
20 mbar

m^3/h</th><th>G25
25 mbar

m^3/h</th><th>inj.
1/100
mm</th><th>G30
28-30
mbar
g/h</th><th>G31
37 mbar

g/h</th></tr>
<tr><td>Semi-rapid</td><td>1.9</td><td>0.45</td><td>96</td><td>0.181</td><td>0.210</td><td>71</td><td>138</td><td>136</td></tr>
<tr><td>Triple Crown</td><td>3.8</td><td>1.4</td><td>146</td><td>0.362</td><td>0.421</td><td>98</td><td>276</td><td>271</td></tr>
</table>

Environment concerns

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Packaging material

The packaging materials are friendly to the environment and can be recycled. The plastic components are identified by marking: >PE<,>PS<, etc. Discard the packaging materials as household waste at the waste disposal facilities in your municipality.

Sommaire

Sous réserve de modifications.

Consignes de sécurité

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

⚠ **Avertissement** Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

Sécurité générale

- L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant son fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Il peut être dangereux de laisser chauffer de la graisse ou de l'huile sans surveillance sur une table de cuisson car cela pourrait provoquer un incendie.
- N'essayez jamais d'éteindre un feu avec de l'eau. Mettez à l'arrêt l'appareil puis couvrez les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture ignifuge.
- N'entreposez rien sur les surfaces de cuisson.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne posez pas d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou couvercles sur la table de cuisson car ils pourraient chauffer.
- Si la surface vitrocéramique est fissurée, mettez à l'arrêt l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.



Instructions de sécurité

Installation



Avertissement L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- Respectez la distance minimale requise avec les autres appareils et éléments.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Portez toujours des gants de sécurité.
- Isolez les surfaces découpées à l'aide d'un matériau d'étanchéité pour éviter que la moisissure ne provoque de gonflements.
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité.
- N'installez pas l'appareil près d'une porte ou sous une fenêtre. Les récipients chauds risqueraient de tomber de l'appareil lors de l'ouverture de celles-ci.
- Si l'appareil est installé au-dessus de tiroirs, assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace entre le fond de l'appareil et le tiroir supérieur pour que l'air puisse circuler.
- Le dessous de l'appareil peut devenir très chaud. Nous vous recommandons d'installer un panneau de séparation ignifuge sous l'appareil pour en bloquer l'accès.

Branchement électrique

⚠ **Avertissement** Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Avant toute intervention, assurez-vous que l'appareil est débranché.
- Utilisez le câble d'alimentation électrique approprié.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation s'emmêler.
- Assurez-vous que le câble d'alimentation ou la fiche (si présente) n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants lorsque vous branchez l'appareil à des prises électriques situées à proximité.
- Assurez-vous que l'appareil est bien installé. Un câble d'alimentation lâche et inapproprié ou une fiche (si présente) non serrée peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Assurez-vous qu'une protection anti-électrocution est installée.
- Utilisez un collier anti-traction sur le câble.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur (si présente) ni le câble d'alimentation. Contactez le service après-vente ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- L'installation électrique doit être équipée d'un dispositif d'isolement à coupure omnipolaire. Le dispositif d'isolement doit présenter une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.

Raccordement au gaz

- Tous les raccordements au gaz doivent être effectués par une personne qualifiée.
- Assurez-vous que l'air circule autour de l'appareil.
- Les informations concernant l'alimentation en gaz se trouvent sur la plaque signalétique.
- Cet appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de combustion. Assurez-vous de brancher l'appareil selon les réglementations d'installation en vigueur. Veillez à respecter les exigences en matière d'aération.

Utilisation

⚠ **Avertissement** Risque de blessures, de brûlures ou d'électrocution.

- Utilisez cet appareil dans un environnement domestique.
- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- N'utilisez jamais cet appareil avec les mains mouillées ou lorsqu'il est en contact avec de l'eau.
- Ne posez pas de couverts ou de couvercles sur les zones de cuisson. Elles sont chaudes.
- Éteignez les zones de cuisson après chaque utilisation.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail ou comme plan de stockage.
- Si la surface de l'appareil présente des fêlures, débranchez immédiatement l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.

⚠ **Avertissement** Risque d'explosion ou d'incendie.

- Les graisses et l'huile chaude peuvent dégager des vapeurs inflammables. Tenez les flammes ou les objets chauds éloignés des graisses et de l'huile lorsque vous vous en servez pour cuisiner.
- Les vapeurs dégagées par l'huile très chaude peuvent provoquer une combustion spontanée.
- L'huile qui a servi contient des restes d'aliments qui peuvent provoquer un incendie à

température plus faible que l'huile n'ayant jamais servi.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou sur l'appareil.

Avertissement Risque de dommage de l'appareil.

- Ne laissez pas de récipients chauds sur le bandeau de commande.
- Ne laissez pas le contenu des récipients de cuisson s'évaporer.
- Prenez soin de ne pas laisser tomber d'objets ou de récipients sur l'appareil. Sa surface risque d'être endommagée.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des récipients de cuisson vides ou sans aucun récipient de cuisson.
- Ne placez jamais de papier aluminium sur l'appareil.
- N'utilisez pas de récipients en fonte ou en aluminium, ni de récipients dont le fond est endommagé et rugueux. Ils risqueraient de rayer la surface vitrocéramique. Soulevez toujours ces objets lorsque vous devez les déplacer sur la surface de cuisson.
- Veillez à ce que la pièce où est installé l'appareil soit bien aérée.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- Utilisez uniquement des récipients stables avec une forme adaptée et un plus grand diamètre que les dimensions des brûleurs. Risque de surchauffe et de rupture de la plaque en verre (si votre appareil en est équipé) !
- Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous tournez rapidement la manette de la position maximale à la position minimale.
- Veillez à ce que les récipients se trouvent bien au centre des cercles et qu'ils ne dépassent pas des rebords de la table de cuisson.
- N'utilisez que les accessoires fournis avec l'appareil.
- N'installez pas de diffuseur de flamme sur le brûleur.

Entretien et nettoyage

Avertissement Risque d'endommagement de l'appareil.

- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Ne pulvérisez pas d'eau ni de vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Ne lavez pas les brûleurs au lave-vaisselle.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.

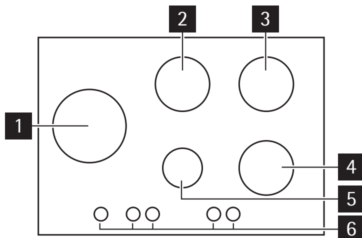
Mise au rebut

Avertissement Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre conformément l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.
- Aplatissez les tuyaux de gaz externes.

Description de l'appareil

Description de la table de cuisson



1 Brûleur à triple couronne
2 Brûleur semi-rapide
3 Brûleur semi-rapide
4 Brûleur semi-rapide
5 Brûleur auxiliaire
6 Manettes de commande

Manettes de commande

Symbole	Description
●	pas d'alimentation en gaz / position arrêt

Symbole	Description
(symboles allumage / flamme maximale)	position d'allumage / alimentation en gaz maximum
(symbole flamme minimale)	alimentation en gaz minimum

Utilisation quotidienne

⚠ **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Allumage du brûleur

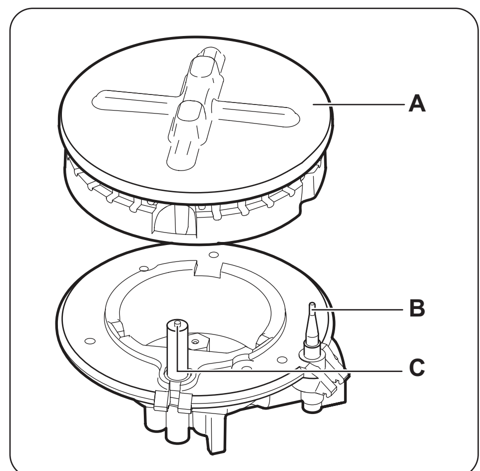
⚠ **Avertissement** Faites très attention lorsque vous utilisez une flamme nue dans une cuisine. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de mauvais usage de la flamme

ℹ Allumez toujours le brûleur avant de poser les plats.

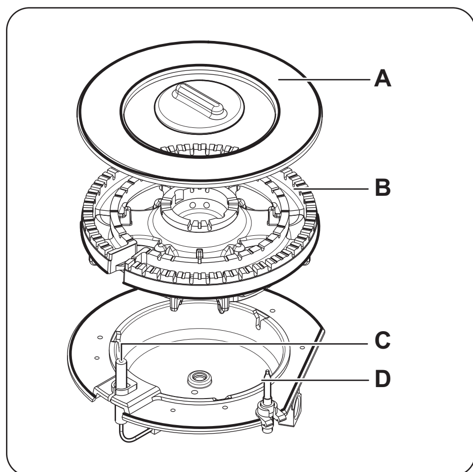
Pour allumer le brûleur :

1. Tournez le sélecteur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à sa position maximale ( ), puis appuyer dessus pour l'enfoncer.
2. Maintenez la commande appuyée pendant environ 5 secondes, cela permet au thermocouple de se réchauffer. Sinon, l'alimentation en gaz sera interrompue.
3. Une fois que la flamme brûle régulièrement, réglez son débit.

ℹ Si, après plusieurs tentatives, le brûleur ne s'allume pas, vérifiez que la couronne et son chapeau sont correctement placés.



A) Chapeau et couronne du brûleur
B) Thermocouple
C) Bougie d'allumage



A) Couvercle du brûleur
B) Couronne du brûleur
C) Bougie d'allumage
D) Thermocouple

Avertissement Ne maintenez pas la manette de commande appuyée plus de 15 secondes.
Si le brûleur ne s'allume pas au bout de 15 secondes, relâchez la manette et positionnez-la sur Arrêt. Attendez au moins 1 minute avant d'essayer une nouvelle fois d'allumer le brûleur.

Important En cas de coupure d'électricité, vous pouvez utiliser votre table de cuisson sans avoir recours au système automatique. Dans ce cas, approchez une flamme du brûleur, enfoncez la manette correspondante et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de libération maximum du gaz.

Si le brûleur s'éteint accidentellement, tournez la manette de commande sur la position Arrêt et attendez au moins 1 minute avant d'essayer une nouvelle fois d'allumer le brûleur.

Le générateur d'étincelles se déclenche automatiquement à la mise sous tension de l'appareil, après l'installation ou une coupure d'électricité. Ce phénomène est normal.

Pour éteindre les brûleurs

Tournez la manette jusqu'au symbole ● .

Avertissement Abaissez ou coupez toujours la flamme avant de retirer les récipients du brûleur.

Conseils utiles

Avertissement Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Économies d'énergie

- Si possible, couvrez les casseroles.
- Lorsque le liquide commence à bouillir, baissez le feu pour laisser légèrement frémir le liquide.

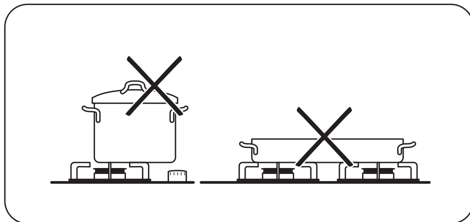
Utilisez uniquement des récipients dont le diamètre correspond aux dimensions des brûleurs.

Brûleur	Diamètres des récipients
Triple couronne	180 - 280 mm

Brûleur	Diamètres des récipients
Semi-rapide (arrière gauche)	120 - 240 mm
Semi-rapide (arrière droit)	120 - 240 mm
Semi-rapide (avant droit)	120 - 220 mm
Auxiliaire	80 - 180 mm

Avertissement N'utilisez pas de plats en fonte, en stéatite, de grils ou de plats à gratin sur les brûleurs à gaz.

Avertissement Assurez-vous que le fond des récipients ne dépasse pas au-dessus des manettes de commande. Si les manettes de commande se trouvent sous le fond des récipients, la flamme peut les faire chauffer. Ne placez pas le même récipient sur deux brûleurs.



Avertissement Assurez-vous que les poignées des récipients ne dépassent pas du devant de la table de cuisson. Assurez-vous que les récipients de cuisson sont bien centrés sur les brûleurs afin de garantir leur stabilité et de réduire la consommation de gaz.

Ne placez pas de récipients instables ou déformés sur les zones de cuisson afin d'éviter les débordements et les blessures.

Avertissement N'utilisez pas de diffuseur de flamme.

Avertissement Des liquides renversés durant la cuisson peuvent provoquer le bris du verre.

Entretien et nettoyage

Avertissement Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Avertissement Éteignez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer. Avant toute opération de nettoyage ou intervention technique, assurez-vous que l'appareil est débranché de la prise électrique.

Les rayures ou les taches sombres sur la surface n'ont aucune incidence sur le fonctionnement de l'appareil.

- Vous pouvez retirer les supports de casserole pour nettoyer facilement la table de cuisson.
- Nettoyez les éléments en émail, le chapeau et la couronne avec de l'eau chaude savonneuse et séchez-les soigneusement avant de les remettre en place.
- Lavez les éléments en acier inoxydable à l'eau, puis séchez-les à l'aide d'un chiffon doux.
- Les supports de casserole **ne doivent pas** être placés dans le lave-vaisselle. Ils doivent être lavés **à la main**.
- Lorsque vous lavez les supports à la main, faites bien attention lorsque vous les essuyez, car le processus d'émaillage laisse parfois des arêtes risquant de vous blesser. Si nécessaire, retirez les taches tenaces à l'aide d'une pâte nettoyante.
- Après avoir lavé les supports de casseroles, veillez à les remettre correctement en place.
- Pour que les brûleurs fonctionnent correctement, assurez-vous que les bras des supports de casseroles sont au milieu du brûleur.

- **Faites très attention lorsque vous remplacez les supports de casseroles afin de ne pas endommager le dessus de la table de cuisson.**

Après le nettoyage, séchez l'appareil à l'aide d'un chiffon doux.

Enlevez les salissures :

1. – **Enlevez immédiatement :** plastique fondu, feuilles plastique et les aliments contenant du sucre.
   – **Mettez l'appareil à l'arrêt et laissez le refroidir** avant de procéder au nettoyage : des cernes de calcaire, traces d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Utiliser un nettoyant spécial pour la surface de la table de cuisson.

2. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et un peu de détergent.
3. Pour finir **essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon propre.**

Avertissement N'utilisez pas de couteau, de grattoir ou d'instruments similaires pour nettoyer les surfaces en verre ou entre les bords des brûleurs et l'encadrement (si présent).

Avertissement Ne faites pas glisser les récipients sur le verre car ils pourraient en rayer la surface. De même, ne faites pas tomber d'objets durs ou pointus sur le verre. Ne cognez pas non plus contre les rebords de la table de cuisson.

Nettoyage du générateur d'étincelles

Cette fonction emploie une bougie d'allumage en céramique et d'une électrode métallique. Maintenez ces éléments propres pour prévenir un allumage difficile et vérifier que les trous de la couronne du brûleur ne sont pas obstrués.

Entretien périodique

Demandez régulièrement à votre service après-vente local de vérifier l'état du tuyau d'arrivée de gaz et du régulateur de pression, si l'appareil en est équipé.

En cas d'anomalie de fonctionnement

Anomalie	Cause possible	Solution
Aucune étincelle ne se produit à l'allumage.	▪ Il n'y a pas d'alimentation électrique.	▪ Vérifiez si l'appareil est bien branché et allumé; ▪ Contrôlez le fusible. Si le fusible est dégagé plusieurs fois, contactez un électricien qualifié.
	▪ Le couvercle et la couronne du brûleur sont mal positionnés.	▪ Assurez-vous que le couvercle et la couronne du brûleur sont bien positionnés.
La flamme s'éteint immédiatement après l'allumage.	▪ Le thermocouple n'est pas suffisamment chauffé.	▪ Après avoir allumé la flamme, continuez à appuyez sur le bouton pendant environ 5 secondes.
Les flammes sont irrégulières.	▪ La couronne du brûleur doit être encrassés avec des restes d'aliments.	▪ vérifiez si l'injecteur n'est pas bouché et s'il n'y pas de particules alimentaires dans la couronne.

Certaines anomalies de fonctionnement peuvent dépendre d'opérations d'entretien non correctes ou d'oubli et peuvent être résolues à l'aide des indications fournies dans le tableau, sans faire appel à un service après-vente. Si l'anomalie persiste, contactez votre magasin vendeur ou votre service après-vente.

Si un problème résulte d'une mauvaise utilisation ou si l'installation de l'appareil n'a pas été réalisée par un professionnel qualifié, le déplacement du technicien du service après vente ou du revendeur peut être facturé même en cours de garantie.

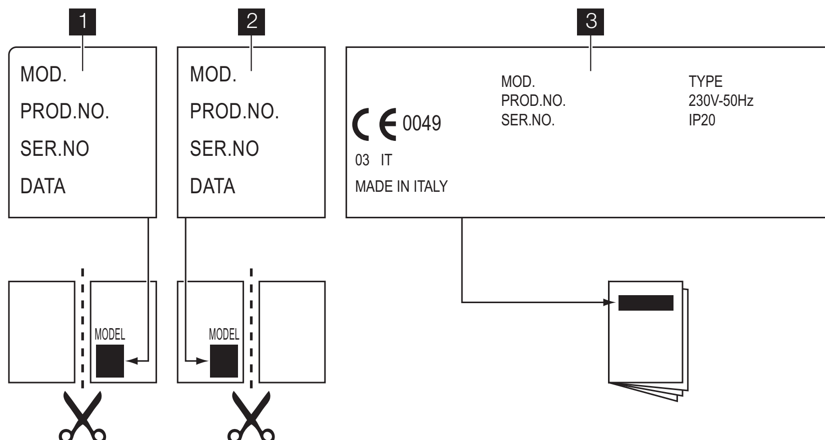
Ces informations sont nécessaires pour pouvoir vous offrir une aide rapide et adaptée. Ces données figurent sur la plaque signalétique fournie.

- Description du modèle ....
- Référence produit (PNC) ....
- Numéro de série (S.N.) ....

Utilisez exclusivement des pièces d'origine certifiées constructeur. Elles sont disponibles auprès de votre service après-vente.

Étiquettes fournies avec le sac d'accessoires

Collez les étiquettes adhésives comme indiqué ci-dessous :



1 Collez-la sur la carte de garantie et envoyez cette partie

2 Collez-la sur la carte de garantie et conservez cette partie

3 Collez-la sur la notice d'utilisation

Installation

⚠ **Avertissement** Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

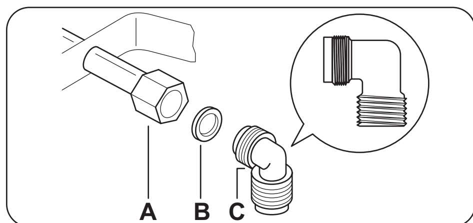
⚠ **Avertissement** Les instructions suivantes concernant l'installation, le raccordement et la maintenance de l'appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié selon les normes et règlements en vigueur.

Raccordement au gaz

Le raccordement à l'arrivée de gaz doit obligatoirement être effectué par une vanne en acier AGB. Choisissez un raccordement fixe ou utilisez un tuyau flexible en AGB (acier inoxydable) conforme à la réglementation en vigueur. Si vous utilisez des tuyaux flexibles métalliques, ils ne doivent pas entrer en contact avec des parties mobiles ni être comprimés. Soyez également vigilant lorsque la table est installée avec un four.

Le raccord doit être conforme à la réglementation NBN D 5l.003.

Important Assurez-vous que la pression de l'alimentation en gaz de l'appareil correspond aux valeurs recommandées. Le raccordement réglable est relié à la rampe complète par un écrou fileté G 1/2 po. Tous les composants apparaissant dans la figure ont déjà été assemblés en usine. L'appareil a été testé avant de quitter l'usine pour vous garantir les meilleurs résultats.



A) Extrémité du tuyau avec écrou
B) Rondelle
C) Coude

Gaz liquéfié : utilisez le porte-tuyau en caoutchouc. Intercalez toujours le joint. Continuez alors le raccordement au gaz. L'utilisation d'un tuyau flexible s'applique lorsque :

- il ne peut pas devenir plus chaud que la température ambiante, à savoir plus de 30 °C ;
- il n'est pas plus long que 1 500 mm ;
- il ne montre aucun étranglement ;
- il n'est soumis à aucune traction ni aucune torsion ;
- il n'entre pas en contact avec des bords ni des coins tranchants ;
- il peut être facilement contrôlé sur toute sa longueur afin de vérifier son état.

Vérifiez les points suivants pour contrôler le bon état du tuyau flexible :

- il ne présente aucune fente, coupure, marque de brûlure sur les deux extrémités et sur toute sa longueur ;
- le matériau n'est pas durci, mais présente une élasticité correcte ;
- les colliers de serrage ne sont pas rouillés ;
- la date d'expiration n'est pas dépassée.

Si vous constatez au moins un de ces défauts, ne réparez pas le tuyau, mais remplacez-le.

Important Lorsque l'installation est terminée, assurez-vous que chaque raccord est étanche. Utilisez une solution savonneuse et **pas de flamme** !

Remplacement des injecteurs

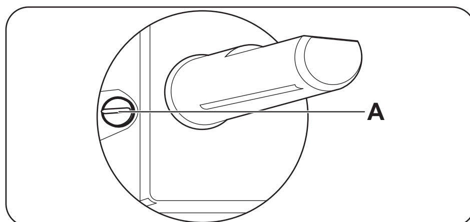
1. Démontez les supports des casseroles.
2. Démontez les chapeaux et les couronnes du brûleur.
3. À l'aide d'une clé de 7, démontez les injecteurs et remplacez-les par ceux qui sont nécessaires pour le type de gaz que vous utilisez (voir le tableau dans le chapitre « Caractéristiques techniques »).
4. Assemblez les pièces et suivez la même procédure dans l'ordre inverse.
5. Remplacez la plaque signalétique (qui se trouve près du tuyau d'arrivée de gaz) par celle correspondant au nouveau type d'alimentation en gaz. Vous trouverez cette plaque dans le sachet fourni avec l'appareil.

Si la pression de l'alimentation en gaz peut être modifiée ou est différente de la pression nécessaire, vous devez monter un système de réglage de la pression sur le tuyau d'arrivée de gaz.

Réglage du niveau minimal

Pour régler le niveau minimal des brûleurs :

1. Allumez le brûleur.
2. Tournez la manette en position minimale.
3. Retirez la manette.
4. À l'aide d'un tournevis fin, ajustez la position de la vis de réglage.



A) Vis de réglage

- Si vous passez du gaz naturel G20/G25 20/25 mbar au gaz liquéfié, serrez au maximum la vis de réglage.

- Si vous passez du gaz liquéfié au gaz naturel G20/G25 20/25 mbar, dévissez la vis de réglage d'environ 1/4 de tour (1/2 tour pour un brûleur à triple couronne).

Avertissement Assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas lorsque vous tournez rapidement la manette de la position maximale à la position minimale.

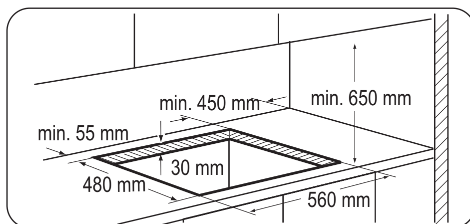
Branchement électrique

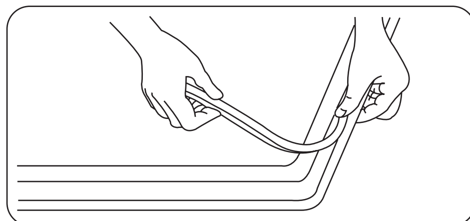
- L'appareil doit être relié à la terre en respectant bien les précautions de sécurité.
- Vérifiez que la tension nominale et le type d'alimentation figurant sur la plaque signalétique correspondent aux valeurs d'alimentation locales.
- Cet appareil est alimenté à l'aide d'un câble principal. Une fiche appropriée doit être adaptée au cordon d'alimentation (reportez-vous à la charge électrique spécifiée sur la plaque signalétique). La fiche doit être insérée dans une prise murale appropriée.
- Pour toute intervention sur votre appareil, faites appel au service après-vente de votre magasin vendeur.
- Utilisez toujours une prise antichoc correctement installée.
- Assurez-vous que la prise principale est accessible après installation.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la prise de courant.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'un raccordement multiple ou d'une prise multiple (risque d'incendie). Vérifiez que la prise de terre est conforme aux règlements en vigueur.
- Le câble d'alimentation doit être placé de manière à ce qu'il n'entre pas en contact avec une surface chaude.
- Raccordez l'appareil au secteur à l'aide d'un système permettant le débranchement de l'appareil à tous les pôles, avec une largeur d'ouverture de contact d'au moins 3 mm., par exemple, un disjoncteur automatique de protection, des déclencheurs de perte à la terre ou un fusible.
- Aucune partie du cordon d'alimentation ne doit afficher une température supérieure à 90 °C. Le câble neutre bleu doit être raccordé à la borne « N » de la plaque à bornes. Le câble de phase marron (ou noir) (partant de la borne « L » de la plaque à bornes doit toujours être relié à la phase sous tension.

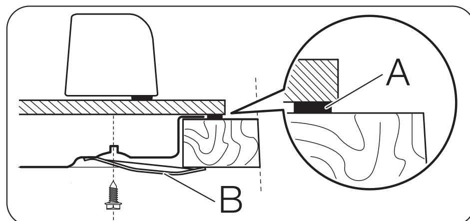
Remplacement du câble d'alimentation

Ne remplacez le câble de raccordement qu'avec un câble de type H05V2V2-F T90 ou équivalent. Assurez-vous que la section du câble convient à la tension et à la température de fonctionnement. Le câble de terre jaune/vert doit être plus long d'environ 2 cm que le câble de phase marron (ou noir).

Encastrement







A) joint fourni

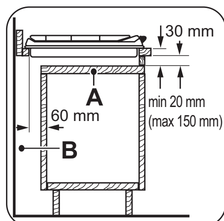
B) équerres fournies

Attention Installez l'appareil uniquement sur un plan de travail dont la surface est plane.

Possibilités d'insertion

Élément de cuisine avec porte

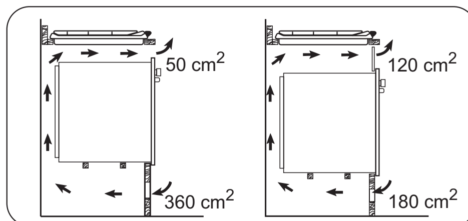
Le panneau installé sous la table de cuisson doit être facilement amovible et facile d'accès au cas où une intervention technique serait nécessaire.



a) Panneau amovible
b) Espace pour les branchements

Au-dessus d'un four

Les dimensions de la niche d'encastrement de la table de cuisson doivent être conformes aux indications et l'élément de cuisine doit être équipé d'aérations pour assurer un apport d'air continu. Les branchements électriques de la table de cuisson et du four doivent être installés séparément pour des raisons de sécurité et pour permettre de retirer facilement le four de l'ensemble.



Caracteristiques techniques

Dimensions de la table de cuisson

Largeur :	740 mm
Longueur :	510 mm

Dimensions de la niche d'encastrement de la table de cuisson

Largeur :	560 mm
Longueur :	480 mm

Puissance

Brûleur à triple couronne :	3,8 kW
Brûleur semi-rapide :	1,9 kW
Brûleur auxiliaire :	1,0 kW

PUISSANCE TOTALE :	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar = 10,5 kW G30 (3+) 28-30 mbar = 763 g/h G31 (3+) 37 mbar = 750 g/h
Alimentation électrique :	230 V ~ 50 Hz
Catégorie :	II2E+3+ (Belgique) I2E (Luxembourg)
Raccordement au gaz :	R 1/2"
Alimentation en gaz :	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar
Classe de l'appareil :	3

Diamètres de by-pass

Brûleur	Ø by-pass en 1/100 mm
Auxiliaire	28
Semi-rapide	32
Triple couronne	56

Brûleurs à gaz

BRÛLEUR	PUISSANCE NORMALE kW	PUISSANCE RÉDUITE kW	PUISSANCE NORMALE — GAZ NATUREL G20/G25 (2E+) 20/25 mbar			LPG (butane/propane) G30/G31 (3+) 28-30/37 mbar		
			inj. 1/100 mm	G20 20 mbar m³/h	G25 25 mbar m³/h	inj. 1/100 mm	G30 28-30 mbar g/h	G31 37 mbar g/h
Auxiliaire	1.0	0.33	70	0.095	0.111	50	73	71
Semi-rapide	1.9	0.45	96	0.181	0.210	71	138	136
Triple couronne	3.8	1.4	146	0.362	0.421	98	276	271

En matière de protection de l'environnement

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique).
En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l’art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s’assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum.
Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

Emballage

Tous les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les composants en plastique sont identifiables grâce aux sigles : >PE<,>PS<, etc. Veuillez jeter les matériaux d'emballage dans le conteneur approprié du centre de collecte des déchets de votre commune.

Inhalt

Änderungen vorbehalten.

Sicherheitsinformationen

Lesen Sie vor der Montage und Verwendung des Geräts sorgfältig die mitgelieferte Anleitung. Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die durch eine fehlerhafte Montage entstehen. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen auf.

Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

⚠ **Warnung!** Es besteht Erstickungsgefahr, das Risiko von Verletzungen oder permanenten Behinderungen.

- Dieses Gerät kann dann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne bisherige Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten bedient werden, wenn sie dabei von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern.
- Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist. Berührbare Teile sind heiss.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.

Allgemeine Sicherheit

- Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- Kochen mit Fett oder Öl auf einem unbeaufsichtigten Kochfeld ist gefährlich und kann zu einem Brand führen.
- Versuchen Sie nicht einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und bedecken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer Feuerlöschdecke.
- Legen Sie keine Gegenstände auf dem Kochfeld ab.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Gerätes keinen Dampfreiniger.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Kochfelds, da diese heiß werden können.
- Schalten Sie das Gerät sofort ab, wenn Sie Risse auf der Glaskeramikfläche feststellen. Stromschlaggefahr!



Sicherheitshinweise

Montage



Warnung! Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den elektrischen Anschluss des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Stellen Sie ein beschädigtes Gerät nicht auf und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Seien Sie beim Umsetzen des Geräts vorsichtig, denn es ist schwer. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe.
- Dichten Sie die Ausschnittskanten mit einem Dichtungsmittel ab, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät nicht direkt neben einer Tür oder unter einem Fenster. So kann heißes Kochgeschirr nicht herunterfallen, wenn die Tür oder das Fenster geöffnet wird.
- Wird das Gerät über Schubladen eingebaut, achten Sie darauf, dass zwischen dem Geräteboden und der oberen Schublade ein ausreichender Abstand für die Luftzirkulation vorhanden ist.
- Der Boden des Geräts kann heiß werden. Wir empfehlen eine feuerfeste Trennplatte unter dem Gerät anzubringen, damit der Boden nicht zugänglich ist.

Elektrischer Anschluss

 **Warnung!** Brand- und Stromschlaggefahr.

- Die elektrischen Anschlüsse müssen von einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Vor der Durchführung jeglicher Arbeiten muss das Gerät von der elektrischen Stromversorgung getrennt werden.
- Stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Kabel für den elektrischen Netzanschluss verwenden.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht lose hängt oder sich verheddert.
- Stellen Sie beim elektrischen Anschluss des Gerätes sicher, dass das Netzkabel oder ggf. der Netzstecker nicht mit dem heißen Gerät oder heißem Kochgeschirr in Berührung kommt.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät ordnungsgemäß montiert wird. Wenn freiliegende oder ungeeignete Netzkabel oder Netzstecker verwendet werden, kann der Anschluss überhitzen.
- Sorgen Sie dafür, dass ein Berührungsschutz installiert wird.
- Kabel zugentlasten.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch des beschädigten Netzkabels an den Kundendienst oder einen Elektriker.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Verwenden Sie nur geeignete Trennvorrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.

Gas-Anschluss

- Die Gasanschlüsse müssen von einer Fachkraft ausgeführt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Luft um das Gerät zirkulieren kann.
- Informationen über die Gasversorgung finden Sie auf dem Typenschild.
- Das Gerät darf nicht an eine Absaugablage für Verbrennungsprodukte angeschlossen werden. Das Gerät muss gemäß der aktuell geltenden Montagebestimmungen angeschlossen werden. Halten Sie die Bestimmungen hinsichtlich der Belüftung ein.

Gebrauch

 **Warnung!** Es besteht Verletzungs-, Verbrennungs- und Stromschlaggefahr.

- Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.
- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen oder wenn es mit Wasser in Kontakt gekommen ist.
- Legen Sie kein Besteck und keine Topfdeckel auf die Kochzonen. Sie werden heiß.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Hat die Geräteoberfläche einen Sprung, trennen Sie das Gerät umgehend von der Spannungsversorgung. Dies dient zur Vermeidung eines Stromschlags.

 **Warnung!** Es besteht Explosions- und Brandgefahr.

- Erhitzte Öle und Fette können brennbare Dämpfe freisetzen. Halten Sie Flammen oder erhitzte Gegenstände beim Kochen mit Fetten und Ölen von diesen fern.
- Die von sehr heißem Öl freigesetzten Dämpfe können eine Selbstzündung verursachen.

- Bereits verwendetes Öl kann Lebensmittelreste enthalten und einen Brand bei niedrigeren Temperaturen als frisches Öl verursachen.
- Platzieren Sie keine entflammbaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammbaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

⚠ **Warnung!** Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Stellen Sie kein heißes Kochgeschirr auf das Bedienfeld.
- Lassen Sie das Kochgeschirr nicht leerkochen.
- Lassen Sie keine Gegenstände oder Kochgeschirr auf das Bedienfeld fallen. Die Oberfläche könnte beschädigt werden.
- Schalten Sie die Kochzonen nicht mit leerem oder ohne Kochgeschirr ein.
- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
- Kochgeschirr aus Gusseisen oder Aluminiumguss oder mit beschädigten Böden kann die Glaskeramikoberfläche verkratzen. Heben Sie das Kochgeschirr stets an, wenn Sie es auf dem Kochfeld umsetzen möchten.
- Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung in dem Raum, in dem das Gerät aufgestellt ist.
- Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsschlitze frei sind.
- Verwenden Sie nur standfestes Kochgeschirr mit der richtigen Form und einem Durchmesser, der größer als der der Brenner ist. Die Glasplatte (falls vorhanden) kann überhitzen und zerspringen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Flamme nicht erlischt, wenn Sie den Einstellknopf schnell von der höchsten zur niedrigsten Stufe drehen.
- Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf die Heizkreise. Es darf nicht über die Ränder der Kochfläche herausragen.
- Verwenden Sie ausschließlich das mit dem Gerät gelieferte Zubehör.
- Setzen Sie keinen Wärmeverteiler auf den Brenner.

Reinigung und Pflege

⚠ **Warnung!** Das Gerät könnte beschädigt werden.

- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasser- oder Dampfstrahl.
- Reinigen Sie die Brenner nicht im Geschirrspüler.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.

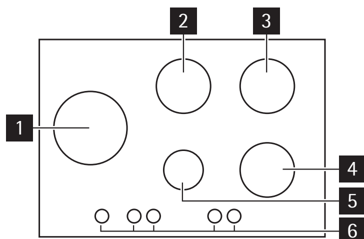
Entsorgung

⚠ **Warnung!** Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Für Informationen zur korrekten Entsorgung des Gerätes wenden Sie sich an Ihre kommunale Behörde.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel ab, und entsorgen Sie es.
- Drücken Sie die äußeren Gasrohre flach.

Gerätebeschreibung

Kochfeldanordnung



- 1 Dreikronen-Brenner
- 2 Normalbrenner
- 3 Normalbrenner
- 4 Normalbrenner
- 5 Hilfsbrenner
- 6 Einstellknöpfe

Kochstellen-Schalter

Symbol	Beschreibung
●	keine Gaszufuhr / Gerät ausgeschaltet
(Zündstellung-Symbol / große Flamme)	Zündstellung / maximale Gaszufuhr
(kleine Flamme)	minimale Gaszufuhr

Täglicher Gebrauch

⚠ **Warnung!** Siehe Sicherheitshinweise.

Zünden des Brenners

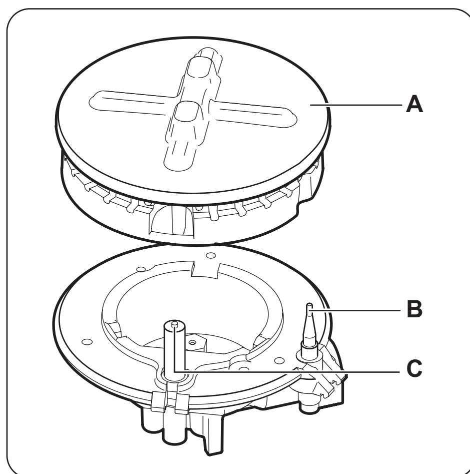
⚠ **Warnung!** Seien Sie bei der Verwendung von offenem Feuer in der Küche besonders vorsichtig. Der Hersteller übernimmt bei Missachtung der Sicherheitsbestimmungen beim Umgang mit offenem Feuer keinerlei Haftung.

ℹ Brenner stets vor dem Aufsetzen von Kochgeschirr entzünden.

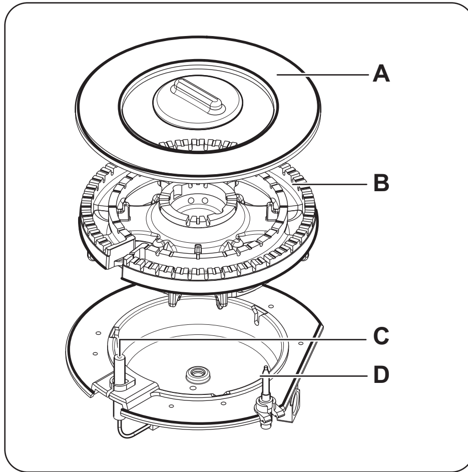
So zünden Sie den Brenner:

1. Drehen Sie den Schalter nach rechts auf die höchste Stufe ( ) und drücken Sie ihn ein.
2. Halten Sie den Kochstellen-Schalter zur Erwärmung des Thermoelements ca. 5 Sekunden lang gedrückt. Andernfalls wird die Gaszufuhr unterbrochen.
3. Stellen Sie gewünschte Kochstufe ein, sobald die Flamme regelmäßig brennt.

ℹ Überprüfen Sie, ob der Brennerkranz und der zugehörige Brennerdeckel korrekt sitzen, falls sich der Brenner nach einigen Versuchen nicht zünden lässt.



A) Brennerdeckel und -krone
B) Thermoelement
C) Zündkerze



A) Brennerdeckel
B) Brennerkrone
C) Zündkerze
D) Thermoelement

⚠ **Warnung!** Der Knopf darf höchstens für 15 Sekunden gedrückt werden.
Sollte der Brenner nach 15 Sekunden nicht zünden, lassen Sie den Knopf los und drehen ihn in die Ausschaltposition. Warten Sie dann mindestens eine Minute lang, bevor Sie den Brenner erneut zünden.

Wichtig! Wenn kein Strom zur Verfügung steht, können Sie den Brenner auch ohne Strom zünden. Bringen Sie eine Flamme in die Nähe des Brenners, drücken Sie den entsprechenden Schalter ein und drehen Sie ihn entgegen dem Uhrzeigersinn auf die höchste Stufe.

ℹ Falls der Brenner unbeabsichtigt erlischt, drehen Sie den Schalter in die Ausschaltposition, warten Sie mindestens 1 Minute und versuchen Sie, den Brenner dann erneut zu zünden.

ℹ Nach dem Einschalten der Stromversorgung, nach der Installation oder nach einem Stromausfall kann sich die Funkenzündung automatisch einschalten. Das ist normal.

Ausschalten des Brenners

Drehen Sie zum Ausschalten des Brenners den Schalter auf die Position mit dem Symbol ● .

⚠ **Warnung!** Bevor Sie das Kochgeschirr vom Brenner herunternehmen, drehen Sie die Flamme herunter, oder drehen Sie sie ganz ab.

Praktische Tipps und Hinweise

⚠ **Warnung!** Siehe Sicherheitshinweise.

Energie sparendes Kochen

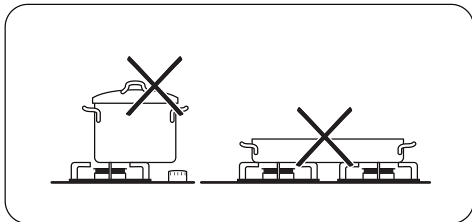
- Decken Sie Kochgeschirr möglichst mit einem Deckel ab.
- Drehen Sie, sobald die Kochflüssigkeit zu kochen beginnt, die Flamme so weit zurück, dass die Siedetemperatur aufrecht erhalten wird.

Verwenden Sie nur Kochgeschirr mit einem Durchmesser, der der Größe der Brenner entspricht.

Brenner	Durchmesser des Kochgeschirrs
Dreikronen-Brenner	180 - 280 mm
Normalbrenner (hinten links)	120 - 240 mm
Normalbrenner (hinten rechts)	120 - 240 mm
Normalbrenner (vorne rechts)	120 - 220 mm
Hilfsbrenner	80 - 180 mm

⚠ **Warnung!** Verwenden Sie zum Kochen auf den Gasbrennern kein Kochgeschirr aus Gusseisen oder Speckstein und keine Grill- oder Sandwichplatten.

Warnung! Achten Sie darauf, dass die Topfböden nicht die Einstellknöpfe berühren. Befinden sich die Einstellknöpfe unter den Topfböden, werden sie durch die Flamme erhitzt.
Kochen Sie nicht mit einem Kochgeschirrteil auf zwei Brennern gleichzeitig.



Warnung! Achten Sie darauf, dass die Topfgriffe nicht über den vorderen Rand des Kochfelds hinausragen. Stellen Sie zur Reduzierung des Gasverbrauchs und im Interesse einer größeren Stabilität die Töpfe mittig auf die Kochzonen.

Stellen Sie keine beschädigten Töpfe oder solche, die nicht standfest sind, auf die Kochzonen, um ein Verschütten und Verletzungen zu vermeiden.

Warnung! Verwenden Sie keinen Wärmeverteiler.

Warnung! Heiße Flüssigkeiten, die während des Kochens verschüttet werden, können zum Zerspringen der Glasplatte führen.

Reinigung und Pflege

Warnung! Siehe Sicherheitshinweise.

Warnung! Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus und lassen Sie es abkühlen. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Reinigungs- und Wartungsarbeiten durchführen.

Kratzer oder dunkle Flecken auf der Oberfläche beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Geräts nicht.

- Sie können die Topfträger entfernen, um das Kochfeld leichter zu reinigen.
- Reinigen Sie die emaillierten Teile, den Brennerdeckel und die Brennerkrone mit warmen Seifenwasser und trocknen Sie diese sorgfältig ab, bevor Sie sie wieder einsetzen.
- Reinigen Sie Edelstahlteile mit Wasser und wischen Sie sie mit einem weichen Tuch trocken.
- Die Topfträger **sind nicht** spülmaschinenfest. Sie müssen **von Hand** gereinigt werden.
- Falls Sie die Topfträger von Hand spülen, seien Sie beim Abtrocknen vorsichtig, da durch das Emaillieren gelegentlich raue Kanten entstehen können. Entfernen Sie ggf. hartnäckige Flecken mit einer Reinigungspaste.
- Achten Sie darauf, die Topfträger nach der Reinigung wieder ordnungsgemäß aufzusetzen.
- Damit die Brenner korrekt arbeiten, stellen Sie sicher, dass sich die Arme der Topfträger in der Mitte des Brenners befinden.

- **Seien Sie beim Wiederaufsetzen der Topfträger vorsichtig, um Beschädigungen der Oberseite der Kochstelle zu vermeiden.**

Wischen Sie das Gerät nach der Reinigung mit einem weichen Tuch trocken.

Verschmutzungen entfernen

1. – **Folgendes muss sofort entfernt werden:** geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie, zuckerhaltige Lebensmittel.
   – **Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen**, bevor Sie Folgendes entfernen: Kalk- und Wasserränder, Fettspritzer, metallisch schimmernde Verfärbungen. Verwenden Sie einen

Spezialreiniger zur Reinigung der Kochfeldoberfläche.

2. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.
3. Am Ende **das Gerät mit einem trockenen Tuch abreiben.**

Warnung! Verwenden Sie keine Messer, Schaber oder ähnliche Gegenstände zum Reinigen der Glasplatte oder der Zwischenräume zwischen den Außenringen der Brenner und dem Gehäuse (sofern vorhanden).

Warnung! Verschieben Sie das Kochgeschirr nicht auf der Glasplatte, ohne es anzuheben, um die Oberfläche nicht zu zerkratzen. Lassen Sie außerdem keine schweren oder spitzen Gegenstände auf die Glasplatte oder die Kante des Kochfeldes fallen.

Reinigen der Zündkerzen

Diese Funktion erfolgt über eine Keramikzündkerze mit Metallelektrode. Halten Sie zur Vermeidung von Zündschwierigkeiten diese Bauteile immer sauber; kontrollieren Sie außerdem, ob die Düsen der Brennerkrone verstopft sind.

Regelmäßige Reinigung

Lassen Sie regelmäßig vom lokalen Kundendienst den Zustand des Gaszufuhrrohrs und, falls installiert, die Funktionstüchtigkeit des Druckreglers überprüfen.

Fehlersuche

Problem	Mögliche Ursachen	Abhilfe
Keine Funken beim Betätigen der elektrischen Zündung.	▪ Kein Strom.	▪ Vergewissern Sie sich, dass das Gerät und die Stromversorgung eingeschaltet sind. ▪ Überprüfen Sie die Sicherung. Wenn die Sicherung mehrmals ausgelöst hat, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker.
	▪ Brennerdeckel und Brennerkrone sitzen nicht richtig.	▪ Stellen Sie sicher, dass der Brennerdeckel und Brennerkrone richtig sitzen.
Gasflamme erlischt sofort nach dem Entzünden.	▪ Das Thermoelement ist nicht ausreichend erwärmt.	▪ Halten Sie den Schalter nach dem Entzünden ca. 5 Sekunden lang gedrückt.
Der Gasbrenner brennt ungleichmäßig.	▪ Speisereste an der Brennerkrone.	▪ Kontrollieren Sie, dass die Hauptdüse nicht blockiert und die Brennerkrone nicht durch Speisereste zugesetzt sind.

Wenn ein Problem vorliegt, versuchen Sie zunächst, die Ursache des Problems herauszufinden und das Problem selbst zu beheben. Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder an den Kundendienst.

Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben oder es nicht von einer autorisierten Fachkraft angeschlossen wurde, kann auch während der Garantiezeit für den Besuch eines Kundendiensttechnikers oder Händlers eine Gebühr anfallen.

Halten Sie folgende Angaben bereit, damit Ihr Anliegen schnell und ordnungsgemäß bearbeitet werden kann. Die erfor-

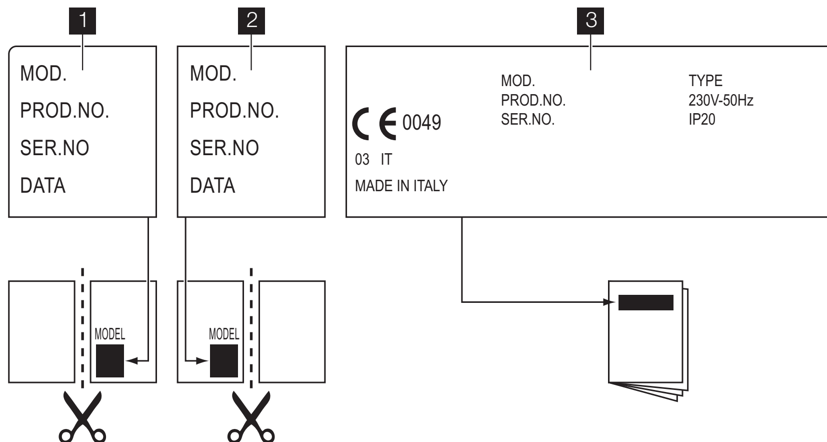
derlichen Angaben finden Sie auf dem Typenschild.

- Modell ....
- Produktnummer (PNC) ....
- Seriennummer (S.N.) ....

Verwenden Sie ausschließlich Originalersatzteile. Diese sind beim Kundendienst und autorisierten Ersatzteilhändlern erhältlich.

Im Zubehörbeutel mitgelieferte Aufkleber

Bringen Sie die Aufkleber, wie unten gezeigt, an:



1 Kleben Sie ihn auf die Garantiekarte und verschicken Sie diesen Teil

2 Kleben Sie ihn auf die Garantiekarte und behalten Sie diesen Teil

3 Kleben Sie ihn auf die Gebrauchsanweisung

Montage

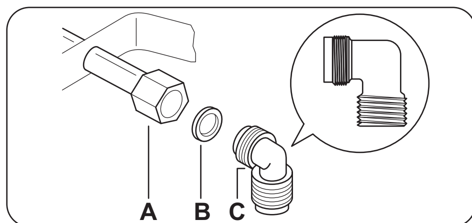
Warnung! Siehe Sicherheitshinweise.

Warnung! Die in nachstehender Anleitung beschriebenen Montage-, Anschluss- und Wartungsarbeiten müssen von Fachpersonal unter Beachtung der geltenden Bestimmungen und eventuell lokalen Verordnungen ausgeführt werden.

Gasanschluss

Für den Gasanschluss muss ein Gas-Sicherheitsanschluss (AGB) verwendet werden. Je nach geltenden Bestimmungen kann der Anschluss fest oder durch Verwendung eines flexiblen Edelstahlrohrs mit Gas-Sicherheitsanschluss (AGB) erfolgen. Bei Verwendung flexibler Metallrohre muss darauf geachtet werden, dass sie nicht mit beweglichen Teilen in Kontakt kommen oder eingeklemmt werden können. Wenn das Kochfeld mit einem Backofen installiert wird, muss ebenfalls vorsichtig vorgegangen werden.
Der Anschluss muss unter Beachtung der Bestimmung NBN D 51.003 erfolgen.

Wichtig! Achten Sie darauf, dass der Gasdruck des Geräts den empfohlenen Werten entspricht. Das verstellbare Anschlussstück wird an dem Gasanschluss mit einer G 1/2" Gewindemutter befestigt. Alle abgebildeten Teile wurden bereits werkseitig zusammengesetzt. Bevor unsere Geräte das Werk verlassen, werden sie getestet, um Ihnen optimale Funktion zu bieten.



A) Schaftende mit Mutter
B) Beilagscheibe
C) Rohrbogen

Flüssiggas: Verwenden Sie die Gummi-Rohrbefestigung. Verwenden Sie grundsätzlich die Dichtung. Machen Sie dann mit dem Gasanschluss weiter. Das flexible Rohr kann verwendet werden, wenn:

- die Raumtemperatur 30 °C nicht übersteigen kann,
- es höchstens 1500 mm lang ist,
- es nirgendwo gedrosselt wird,
- es weder unter Zug steht noch verdreht ist,
- es keine scharfen Kanten oder Ecken berührt,
- es leicht geprüft und sein Zustand festgestellt werden kann.

Zur Erhaltung muss das flexible Rohr auf Folgendes geprüft werden:

- Risse, Schnitte, Brandspuren - an beiden Enden und über die volle Länge,
- Materialverhärtung und ausreichende Flexibilität,
- Korrosion der Rohrschellen,
- Ablauf des Verfallsdatums.

Wenn Defekte sichtbar sind, das Rohr nicht reparieren, sondern austauschen.

Wichtig! Überprüfen Sie nach der Installation, ob alle Anschlussstücke dicht sind. Verwenden Sie hierfür eine Seifenlösung und **auf keinen Fall eine Flamme**!

Austauschen der Düsen

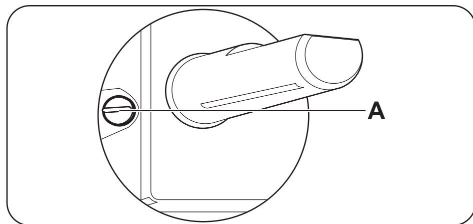
1. Nehmen Sie die Topfträger ab.
2. Nehmen Sie Brennerdeckel und Brennerkronen ab.
3. Entfernen Sie die Düsen mit einem Steckschlüssel 7 und ersetzen Sie sie durch für die verwendete Gasart geeignete Düsen (siehe Tabelle im Abschnitt „Technische Daten“).
4. Bringen Sie die Teile wieder an (führen Sie dazu die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge aus).
5. Ersetzen Sie das Typenschild (in der Nähe der Gasversorgungsleitung) durch das Typenschild für die neue Gasart. Das Typenschild ist im Beipack des Geräts enthalten.

Wenn der Gasdruck der Gasversorgung schwankt oder nicht dem erforderlichen Druckwert entspricht, muss ein geeigneter Druckregler im Gaszufuhrrohr montiert werden.

Einstellen der niedrigsten Stufe

So stellen Sie die niedrigste Stufe der Brenner ein:

1. Zünden Sie den Brenner.
2. Drehen Sie den Knopf auf die kleinste Flamme.
3. Ziehen Sie den Einstellknopf ab.
4. Stellen Sie mit einem kleinen Schraubendreher die Bypass-Schraube ein.



A) Bypass-Schraube

▪ Wenn Sie von Erdgas G20/G25 20/25 mbar zu Flüssiggas wechseln, ziehen Sie die Bypass-Schraube bis zum Anschlag an.

- Wenn Sie von Flüssiggas zu Erdgas G20/ G25 20/25 mbar wechseln, drehen Sie die Bypass-Schraube ca. 1/4 Umdrehung (1/2 Umdrehung für den Dreikronen-Brenner) zurück.

⚠ **Warnung!** Vergewissern Sie sich, dass die Flamme nicht erlischt, wenn Sie den Einstellknopf schnell von der höchsten zur niedrigsten Stufe drehen.

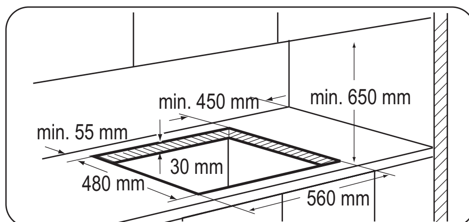
Elektrischer Anschluss

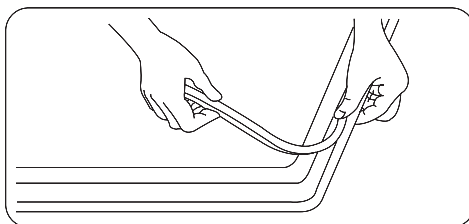
- Erden Sie das Gerät gemäß den Sicherheitshinweisen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung und -frequenz in Ihrer Region mit den auf dem Typenschild angegebenen Anschlusswerten übereinstimmen.
- Das Gerät wird mit einem Netzkabel geliefert. Dazu muss ein passender Stecker verwendet werden, der für die auf dem Typenschild angegebene Gesamtstromaufnahme ausgelegt ist. Der Stecker muss in eine passende Steckdose gesteckt werden.
- Elektrische Bauteile dürfen nur vom Kundendienst oder von einer Fachkraft installiert oder ausgewechselt werden.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine sachgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät vom Stromnetz trennen möchten. Ziehen Sie dazu immer direkt am Netzstecker.
- Das Gerät darf nicht mit einem Verlängerungskabel, Adapter oder an eine Mehrfachanschlussdose angeschlossen werden (Brandgefahr). Prüfen Sie, ob die Erdverbindung den geltenden Normen und Regeln entspricht.
- Das Netzkabel ist so zu verlegen, dass es nicht mit heißen Teilen in Berührung kommt.
- Die elektrische Installation muss über eine Vorrichtung verfügen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen (beispielsweise durch automatische Leitungsschutzschalter, FI-Schutzschalter oder Sicherungen).
- Das Anschlusskabel darf nicht wärmer als 90 °C werden. Der blaue Nullleiter muss an die mit „N“ gekennzeichnete Klemme angeschlossen werden. Der braune (oder schwarze) Phasenleiter (angeschlossen an Klemme „L“ auf der Klemmleiste) muss immer an die Strom führende Phase angeschlossen werden.

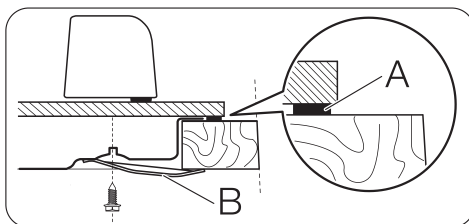
Netzkabel ersetzen

Ersetzen Sie das Netzkabel ausschließlich durch eines vom Typ H05V2V2-F T90 o. ä. Vergewissern Sie sich, dass der Kabelquerschnitt für die Spannung und Arbeitstemperatur geeignet ist. Der gelb-grüne Erdleiter muss ca. 2 cm länger als der braune (bzw. schwarze) Phasenleiter sein.

Einbau







A) Mitgelieferte Dichtung

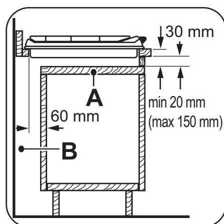
B) Mitgelieferte Halterungen

 **Vorsicht!** Montieren Sie das Gerät nur in einer flachen Arbeitsplatte.

Einbaumöglichkeiten

Unterbaumöbel mit Tür

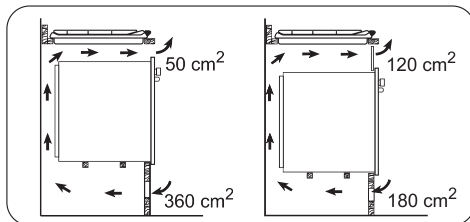
Die unter dem Kochfeld eingebaute Platte muss sich leicht entfernen lassen und einen einfachen Zugang im Fall einer notwendigen Reparatur ermöglichen.



a) Entfernbare Platte
b) Raum für Anschlüsse

Unterbaumöbel mit Backofen

Die Abmessungen der Kochfeldaussparung müssen den Angaben entsprechen, und die Unterbaumöbel müssen mit Lüftungsschlitzen versehen werden, um eine ständige Luftzufuhr zu gewährleisten. Kochfeld und Backofen müssen aus Sicherheitsgründen über separate elektrische Anschlüsse verfügen. Der Backofen muss sich leicht aus dem Unterbauschrank entfernen lassen.



Technische Daten

Abmessungen des Kochfelds

Breite:	740 mm
Länge	510 mm

Abmessungen der Kochfeldaussparung

Breite:	560 mm
Länge	480 mm

Heizleistung

Dreikronen-Brenner:	3,8 kW
Normalbrenner:	1,9 kW
Hilfsbrenner:	1,0 kW
GESAMTLEISTUNG:	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar = 10,5 kW G30 (3+) 28-30 mbar = 763 g/Std. G31 (3+) 37 mbar = 750 g/Std.

Netzanschluss:	230 V , 50 Hz
Kategorie:	II2E+3+ (BE) I2E (LU)
Gas-Anschluss:	R 1/2"
Gasversorgung:	G20/G25 (2E+) 20/25 mbar
Geräteklasse:	3

Bypass-Durchmesser

Brenner	Ø Bypass in 1/100 mm.
Hilfsbrenner	28
Normalbrenner	32
Dreikronen-Brenner	56

Gasbrenner

TYP	NORMAL-LEISTUNG kW	REDU-ZIERTE LEISTUNG kW	NORMALLEISTUNG					
			ERDGAS G20/G25 (2E+) 20/25 mbar			LPG-Flüssiggas (Butan/Propan) G30/G31 (3+) 28-30/37 mbar		
			Inj. 1/100 mm	G20 20 mbar m^3/Std.	G25 25 mbar m^3/Std.	Inj. 1/100 mm	G30 28-30 mbar g/Std.	G31 37 mbar g/Std.
Hilfsbrenner	1.0	0.33	70	0.095	0.111	50	73	71
Normalbrenner	1.9	0.45	96	0.181	0.210	71	138	136
Dreikronen-Brenner	3.8	1.4	146	0.362	0.421	98	276	271

Umwelttipps

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer Gemeinde, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Verpackungsmaterial

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar. Kunststoffteile sind mit internationalen Abkürzungen wie z. B. >PE<,>PS< usw. gekennzeichnet. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial bei den kommunalen Entsorgungsstellen in den dafür vorgesehenen Behältern.



www.zanussi.com/shop






397229502-A-472012

